



CASTELO RODRIGO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO
WHITE BRUT SPARKLING



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

Regional Terras da Beira

TERROIR

Região de clima continental mediterrâneo,
com solos de xistos e arenitos.

CASTAS

Malvasia Fina e Síría.

VINDIMA

Criado com uvas seleccionadas e
com controlo de maturação.

VINIFICAÇÃO

Fermentação lenta a baixa temperatura.

CONSUMO

Imediato ou até 2 anos, em local fresco ao
abrigo da luz.

SERVIÇO

6-8°C

PROVA

É um espumante frutado, fresco e
harmonioso.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, pratos de carne, peixe e
marisco.

REGION

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION

Regional Terras da Beira

TERROIR

Region with a continental Mediterranean
climate and with shale and sandy soils.

VARIETY

Malvasia Fina and Síría

VINEYARD

Created with grapes from selected vineyards
and with a follow up in maturation.

WINEMAKING

Slow fermentation at low temperature.

CONSERVATION

Immediately or up to 2 years in a cool shaded
place.

SERVICE

6-8°C

TASTING

This is a fruited, fresh and harmonious
sparkling wine.

CUISINE

Ideal as an aperitif, meat dishes, fish and
seafood.



CASTELO RODRIGO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO
WHITE BRUT SPARKLING

VII Concurso de Vinhos da Beira Interior 2014

Medalha de Prata | Silver Medal

CINVE 2014 (Valladolid)

Medalha de Ouro | Gold Medal

CINVE 2012 (Valladolid)

Medalha de Ouro | Gold Medal

Prémios Arribe 2012 – Trabanca (Salamanca)

Medalha de Ouro | Gold Medal

Prémios Arribe 2010 – Trabanca (Salamanca)

Medalha de Ouro | Gold Medal

NOTAS
NOTES

GARRAFA (1500 ml)
Champagnotta Clássica Magnum
372mm x ø 94,7mm

CAIXA
420mm x 135mm x 130mm 1 unidade

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854108048

PESO/CAIXA
4,373 Kg

BOTTLE (750 ml)
Champagnotta Clássica Magnum
372mm x ø 94,7mm

CASE
420mm x 135mm x 130mm - 1 unit

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)
5601854108048

CASE WEIGHT
4,373 Kg