



CONVENTO DE AGUIAR

ESPUMANTE BRUTO RESERVA
BRUT SPARKLING RESERVE



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

Regional Terras da Beira

TERROIR

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

CASTAS

Síria e Fonte Cal.

VINDIMA

Criado com uvas seleccionadas e
com controlo de maturação.

VINIFICAÇÃO

Fermentação lenta a baixa temperatura.

CONSERVAÇÃO

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

SERVIÇO

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

Síria and Fonte Cal.

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

8°C

TASTING

This is a fruited, fresh and harmonious
sparkling wine.

CUISINE

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



CONVENTO DE AGUIAR

ESPUMANTE BRUTO RESERVA
BRUT SPARKLING RESERVE

NOTAS
NOTES

GARRAFA (750 ml)
Champagnotta Carmen
284mm x ø 72,1mm

CAIXA
114mm x 335mm 1 unidade

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854108734

PESO/CAIXA
1,8 Kg

BOTTLE (750 ml)
Champagnotta Carmen
284mm x ø 72,1mm

CASE
114mm x 335mm - 1 unit

CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)
5601854108734

CASE WEIGHT
1,8 Kg