



FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL CHART

FT.24

Data: 15/03/2023

Produto || *Product*: Quinta de Santa Cristina – Espumante Super Reserva Bruto Branco  
*Sparkling White Wine Brut Super Reserva*

<b>Produtor</b> <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
<b>Enólogo</b> <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
<b>Região</b> <i>Region</i>	DOC Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região de Basto	
<b>Clima</b> <i>Climate</i>	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
<b>Ano produção</b> <i>Harvest</i>	2017	
<b>Castas</b> <i>Grape Varieties</i>	Arinto	
<b>Vinificação e notas de prova</b> <i>Vinification and tasting notes</i>	<p>Espumante branco que revela no aspeto profundidade, com bolha fina em cordão persistente, notas de fruto seco e ligeiro citrino no nariz, revelando na boca uma acidez segura e equilibrada a conferir longevidade e final longo e agradável.</p> <p><i>This sparkling white wine with depth appearance has a persistent thin sparkling rope. On the nose reveals dried fruit and slight citrus tasting notes. In the mouth it has a strong and balanced acidity which confers longevity and a long and pleasant finish.</i></p> <p>Método Clássico    <i>Classical Method</i></p>	
<b>Características</b> <i>Characteristics</i>	<b>Teor Alcoólico</b> <i>Alcoholic Proportion</i>	12%
	<b>Acidez Total (ácido tartárico)</b> <i>Total Acidity (tartaric acid)</i>	6,8 g/dm <sup>3</sup>
	<b>pH</b>	3,26
<b>Apresentação</b> <i>Presentation</i>	Garrafa de 750 ml <i>Bottle 750 ml</i>	
<b>Uso pretendido</b> <i>Intended use</i>	<p>Servir a uma temperatura entre 5° e 7°C. Acompanha todo o tipo de entradas, marisco, peixe e carnes brancas. Contém Sulfitos. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 5° and 7 °C temperature. To pair with all kind of starters, shellfish, fish and white meat. Contains Sulfites Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

