

# ASTRONAUTA BLANC DE BLANCS

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Espumante

**CASTAS**

Bical e Maria Gomes

**VINIFICAÇÃO**

Bica aberta e fermentação em inox com temperatura controlada.  
Espumantização: Método clássico com segunda fermentação em garrafa.

**ESTÁGIO**

Estagio mínimo de 1 ano em garrafa antes do “Degorgement”

**NOTAS DE PROVA**

Brilhante de cor citrina , bolha fina e persistente. Aroma intenso a fruta de polpa branca com ligeiras notas a pastelaria. Sabor doce e fresco, cremoso e elegante.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Excelente como aperitivo. Acompanha bem pratos de peixe e marisco.  
Regionalmente, acompanha leitão assado da Bairrada.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12%

