

# O TAL DA LIXA

## SPARKLING EXTRA SECO

### BRANCO | WHITE | BLANCO | WEIß



Produtor: Quinta da Lixa - Soc. Agrícola, Lda.  
Região: Vinhos Verdes  
Classificação: IG Minho  
Solo: Natureza granítica  
Castas: Arinto e Avesso  
Prod. Média: 8 ton./ha  
Grad. Alcoólica: 11.5%vol  
Acidez fixa: 6.5 g/l  
Açúcar residual: 14 g/l

Processo de vinificação: Obtido pelo método de Charmat, trata-se de um Espumante Extra-Seco, que teve por base Vinho Regional Minho Branco, elaborado a partir das castas Avesso e Arinto.

Notas de Prova: Apresenta uma cor citrina, com aromas frutados e uma complexidade muito agradável. A bolha fina e persistente mostra bem a qualidade deste Espumante.

Recomendações: Pode acompanhar qualquer refeição.

Producer: Quinta da Lixa - Soc. Agrícola, Lda.  
Region: Vinho Verde  
Classification: IG Minho  
Soil: Granitic  
Grapes: Arinto and Avesso  
Average Prod.: 8 tonne./ha  
Alcohol Content: 11.5%vol.  
Fixed acidity: 6.5 g/l  
Residual sugar: 14 g/l

Winemaking process: Made by Charmat method of fermentation, this is a Extra-Dry Sparkling wine, based on a white Regional Minho wine produced from Avesso and Arinto grapes.

Tasting: Citric colour with aromas of fresh fruit and very pleasant complexity. The fine bubbles are another characteristic that betray the quality of this Sparkling Wine.

Recommendations: It may be drunk with any meal.