



## FICHA TÉCNICA

### PRIOR LUCAS – BLANC DE NOIRS BRUTO 2015 ESPUMANTE

História	<p>No final do séc. XIX, o meu bisavô José Francisco Prior, era um pequeno vitivinicultor da freguesia de Souselas, que vendia os seus 20.000 litros de vinho para as tabernas da Cidade de Coimbra.</p> <p>Com o passar dos anos as propriedades foram sendo divididas pelos filhos e netos e o negócio do vinho foi-se perdendo.</p> <p>Seguindo este sentimento, criamos a IN.VINO PRIORLUCAS, com objetivo de alargar esta partilha e colocar à disposição de todos um produto feito com muita dedicação e paixão.</p>
Nome do vinho	PRIOR LUCAS – BLANC DE NOIRS BRUTO
Castas	Baga
Região	Bairrada
Enologia	Rui Lucas
Vindima	11 de Setembro de 2015
Vinificação	Método Clássico
Estágio	9 meses em garrafa
Álcool	12,0%
Acidez Total	7,94g/l
pH	3,02
Açúcar Residual	6g
Notas de prova	Cor citrina com nuances rosadas demonstrando a origem da uva tinta. Aroma limonado, flor de laranjeira e de compotas, complexadas com aromas tostados. Sabor fresco, complexo e harmonizado com uma efervescência fina mas vibrante.
Engarrafamento	20 de Fevereiro de 2016
Quantidade produzida	6.200 garrafas de 750ml
Peso de cada garrafa	1,5 Kg
N.º Garrafas/caixa	6 unidades
Peso de cada caixa	9,00Kg
N.º de fiadas/paleta	10 unidades
N.º de caixas/ paleta (1,20x0,8m)	100 unidades
Peso de cada paleta	900Kg
Temperatura de consumo	6° a 8° C

PRIOR LUCAS | Rua dos Troviscais | 3020-886 Souselas | Coimbra – Portugal

(+351) 919 195 577 | [comercial@invinopriorlucas.pt](mailto:comercial@invinopriorlucas.pt) | [www.invinopriorlucas.pt](http://www.invinopriorlucas.pt) | NIF: 501 844 325