



ESPUMANTE 2013

Filosofia: Produzido com o Método Clássico, exhibe um perfil onde ressalta a fruta varietal da região, num estilo rico e intenso.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 8 anos.

Castas: Arinto, Antão Vaz.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (13 a 15°C), fermentação em garrafa, seguida de envelhecimento sobre as borras durante 9 meses até ao *degórgement*. Método Clássico.

Estágio: 9 meses em garrafa.

Engarrafamento: Janeiro 2014.

Informação técnica

Álcool / Volume: 12,5 %

Acidez Total: 7,2 g/l

pH: 3,1

Açúcar Redutor: 2 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, bolha fina e cordão persistente.

Aroma: Aroma fino e complexo, com apontamentos de biscoito fresco.

Palato: Elegante e intenso, na boca revela notas citrinas num conjunto harmonioso de final rico e longo.

Data ideal de consumo: 2014- 2019

Formatos Disponíveis: 750 ml.