



ESPUMANTE ESPORÃO

Vinho Espumante Bruto 2015

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

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

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

Idade das media Vinhas: 10 anos.

Castas: 75% Arinto, 25% Encruzado.

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 *degorgement*. Método Clássico.

Estágio: 18 meses em garrafa.

Engarrafamento: abril 2016.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,2

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Nota dos Enólogos: David Baverstock e Sandra Alves

Cor: Aspecto límpido, bolha fina e cordão persistente.

Aroma: Fino e complexo, com notas de citrinos confitados e brioche.

Palato: Elegante e cremoso, com apontamentos de compota de fruta amarela e um final rico e persistente.

Prémios & Críticas:

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld.