

FICHA TÉCNICA

- Classificação:** D.O.C.
- Região:** Bairrada
- Castas:** 100% Arinto
- Tipo de vinho:** Espumante Natural
- Ano de colheita:** 2010 – *Dégorgement 2016*
- Menção facultativa:** Brut Nature
- Quantidade produzida:** 3.000 garrafas
- Enólogo/Winemaker:** Osvaldo Amado
- Aspecto:** Cristalino com bolha muito fina e abundante coroa.
- Cor:** Citrina intensa com nuances esverdeados.
- Aroma:** Intenso e complexo, revelando as nobreza do estagio sur lies.
- Sabor:** Complexo, apresenta frescura distinta, notório volume de boca, elegante musse e final persistente.
- Processos de vinificação:** Desengace total, prensagem pneumática suave e delicada. Fermentação alcoólica a 16°C. 50% do vinho fermentou em barricas de carvalho francês de 2ºuso. Espumantização pelo método clássico.
- Maturação:** 48 meses em cave e 6 meses após degorgement.
- Longevidade do vinho:** 5 a 7 anos
- Sugestão de consumo:** Para momentos de lazer, como aperitivo ou para acompanhar iguarias da cozinha Mediterrânica.
- Temperatura de consumo:** 8°C
- Observações:** Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

- Teor alcoólico: 12,5 % Vol.
- pH: 3,15
- Acidez total: 7,4 g/L
- Açúcares Totais: 2,0 g/L

