

ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO - Arinto & Chardonnay

COLHEITA 2015 – Bruto

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (45%) e Chardonnay (55%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto (Chardonnay) e em meados de Setembro (Arinto), os mostos fermentaram durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2016 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 20 meses, para o primeiro lote degorjado, em Dezembro de 2017.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas de flores de citrinos, mel, tosta, panificação, ananás e pêssego.

Sabor

Na boca é fresco, seco e bem balanceado. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	5,2
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,31
Acidez total (g tartárico/l):	6,12
pH:	3,16
Extracto seco total (g/l):	20,9
Açúcares totais (g/l):	2,1
SO ₂ Total (mg/l):	90

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Medalha de Ouro – Berliner Wein Trophy 2018

Medalha de Ouro – Concurso nacional de Vinhos

