

91 ANOS DE HISTÓRIA – ESPUMANTE BRUTO ZERO

COLHEITA 2007

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto, Chardonnay e Baga

Vinificação

Após uma prensagem muito cuidadosa das uvas, vindimadas em 3 e 4 (Chardonnay) e 18, 19 e 20 de Setembro (Arinto e Baga), o mosto fermentou durante 14 dias em pipas de carvalho, tendo o vinho resultante aí maturado por 5 meses. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2008 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 15 °C, a que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 35 meses, para o primeiro lote degorjado, em Janeiro de 2011.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Citrinos, manteiga, tosta, ceras e fundo de bosque.

Sabor

Possui ataque untuoso, frescura gustativa e excelente volume final. A mousse é muito cremosa e possui grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar): 5,0
Álcool (% vol.): 12,7
Acidez volátil (acético g/l): 0,42
Acidez total (tartárico g/l): 6,8
pH: 3,16
Extracto seco total (g/l): 20,5
Açúcares totais (g/l): 1,9
SO₂ Total (mg/l): 83

Consumir

8 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos após dégorgement

Pratos recomendados / Recommended Dishes

Aperitivos á base de marisco, ostras, peixes, carnes brancas e queijos.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

