

ESPUMANTE CAVES SÃO JOÃO

Tiragem 2017 - IVV - BRUTO

Região

Sem DO

Castas

Bical (40%), Maria Gomes (35%), Chardonnay (10%), Arinto (10%) e Baga (5%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre o início e meados de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Maio de 2017 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina pálida.

Aroma

Intenso, com notas de pétalas de flores, casca de citrinos, alperce, ananás e de panificação.

Sabor

Confirmam-se as sensações aromáticas da olfação direta, É fresco e bem balanceado.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	5,0
Álcool (% vol.):	12,2
Acidez volátil (g acético/l):	0,27
Acidez total (g tartárico/l):	6,21
pH:	3,16
Extracto seco total (g/l):	23,9
Açúcares totais (g/l):	4,1
SO ₂ Total (mg/l):	119

Consumir

7/8 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

