

SÃO JOÃO RESERVA – ESPUMANTE BRUTO

2016 – Bruto

Região

DOP Bairrada

Castas

Bical (35%), Chardonnay (20%), Arinto (10%) e Maria Gomes (35%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou na Primavera 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, de 20 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e vegetal seco.

Sabor

Possui um ataque fresco, boa estrutura e balanceamento, e a sua acidez confere-lhe uma belíssima persistência gustativa, complementada pelos notáveis aromas de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,0
Álcool (% vol.):	12,2
Acidez volátil (g acético/l):	0,23
Acidez total (g tartárico/l):	5,82
pH:	
Extracto seco total (g/l):	
Açúcares totais (g/l):	1,7
SO ₂ Total (mg/l):	108

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

