

## ESPUMANTE S<sup>ÃO</sup> JOÃO RESERVA

### 2015 – Meio Seco

#### 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 2016, 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 12 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, suavidade gustativa e balanceamento, características complementadas pelos notáveis aromas de boca.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Sobreprensão (bar):           | 5,0  |
| Álcool (% vol.):              | 12,3 |
| Acidez volátil (g acético/l): | 0,33 |
| Acidez total (g tartárico/l): | 6,36 |
| pH:                           | 3,15 |
| Extracto seco total (g/l):    | 54,6 |
| Açúcares totais (g/l):        | 35,3 |
| SO <sub>2</sub> Total (mg/l): | 92   |

#### Consumir

7/9 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

#### Pratos recomendados

Aperitivos e sobremesas, entre outros

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

