

# 1836

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Grande Reserva  Colheita 2015



## Espumante

2015 Bruto

### Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais.

Este espumante exprime na sua plenitude o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

### Método

**Geologia do Solo:** Estrutura Arenosa

**Encepamento:** Arinto

**Método de Cultivo:** Condução baixa com poda à vara

**Produção Média:** 35 hl/ha

**Idade Média das Vinhas:** 22 anos

**Colheita:** 2015

**Processo de Vinificação:** 40% do vinho fermentou em barricas de 300 litros de carvalho francês e o restante em depósito de inox a temperatura controlada. A Segunda fermentação foi em garrafa pelo método clássico a 13°C. Degorgement foi feito em junho de 2017.

### Controlo Analítico

**Álcool:** 12,5% | **Extrato Seco:** 28,7 gr/l | **Acidez Total:** 6,78 gr/l | **pH:** 3,18

**Açúcares totais:** 4,8 g/l

### Caracterização organoléptica

**Aspeto Visual:** Aspeto límpido e cor alourada, bolha muito fina e cordão persistente

**Aspeto Olfativo:** Equilíbrio entre a fruta e o estágio, em que as notas tropicais estão bem combinadas com panificação e ligeiros tostados.

**Aspeto Gustativo:** Rico, de textura redonda e suave com um final longo e persistente.

**Temperatura aconselhada para degustação:** 4 - 6°C

**Acompanhamento:** Ideal com aperitivo, com sobremesas ou a acompanhar pratos de marisco.

### Outros

**Enólogo:** Bernardo Cabral

**Quantidade Produzida:** 4.000 garrafas