

1836

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS

Grande  Reserva

XX



Espumante

2016 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: 2016

Processo de Vinificação: 30% do vinho base fermentou em barricas de 300 litros carvalho francês e o restante em depósito inox. A segunda fermentação foi em garrafa pelo método clássico a 13°C. Degorgement foi feito em Fevereiro 2018

Controlo Analítico

Álcool: 12,5% | **Extrato Seco:** 24,2 gr/l | **Acidez Total:** 5,72 gr/l | **pH:** 3,26
Açúcares totais: 5,2 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: 3.547 garrafas