

1836

SUPER RESERVA ROSÉ BRUT NATURE | 2019

VINHA

Plantada entre Florestas, a vinha do Mel cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o solo e o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais, tais como herbicidas e fertilizantes sintéticos. Este espumante exprime na sua plenitude o terroir da nossa herdade de Catapereiro aliado a complexidade natural da casta Touriga Nacional.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Franco-Arenosa.

Castas: Touriga Nacional

Clima: Mediterrânico com influencia Atlântica.

Colheita: 2019

Processo de Vinificação: Produzido usando a técnica de "Saignée" o mosto obtido foi fermentado a temperatura de 18°C em cubas de inox. O Vinho de Base foi refermentado em garrafas durante cerca de 2 meses com controlo de temperatura. As garrafas repousaram na nossa cave durante 26 meses para extrair a bondade das lias de fermentação. O vinho não sofreu nenhum tipo de "dosagem", aquando do degorgement, dando origem a um vinho classificado como "Brut Nature".

ANÁLISE

Álcool: Álcool: 12,2% | Extrato Seco: 27,0 gr/l | Acidez Total: 7,1 gr/l | pH: 3,25 |

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto límpido e cor rosada framboesa, bolha muito fina e cordão persistente.

Aspeto Aromático: de Aroma fino e elegante de frutos vermelhos, como a framboesa e o cassis com ligeiras notas vegetais.

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

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito como aperitivo, pode completar pratos de charcutaria fina, como foie gras, cozinha japonesa como sashimi de salmão ou de Bonito.

Harmonize também com sobremesas com notas de frutos vermelhos, tal como uma bavaroise ou um cheesecake.

Temperatura aconselhada para degustação: 4 - 6°C

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 4000 garrafas

