

1836



ESPUMANTE BRUTO | 2021

XX

VINHA

Plantada entre Florestas, a vinha da Lagoa cresce em harmonia com a natureza. Respeitando 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 aliado a frescura natural da casta Arinto.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Castas: Arinto

Colheita: 2021

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 dezembro de 2025.

ANÁLISE

Álcool: Álcool: 12,5% | Extrato Seco: 21,9 gr/l | Acidez Total: 6,33 gr/l | pH: 3,04 | Açúcares totais: 1,4 g/l.

PROVA ORGANOLÉPTICA

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

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

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 4 - 6°C

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

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélío Ferreira

Quantidade Produzida: 2000 garrafas