

1836



ESPUMANTE BRUTO | 2018

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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: 2018

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 Abril de 2022.

ANÁLISE

Álcool: Álcool: 12,0% | Extrato Seco: 23,2 gr/l | Acidez Total: 7,98 gr/l | pH: 3,22 | Açúcares totais: 0,8 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: 2.600 garrafas