



DINAMITE BLANC DE BLANCS - BRUT NATURE 2016

Filosofia: Expressar autenticidade e pureza do terroir Bairradino, através de métodos artesanais de espumantização.

Origem: As vinhas estão localizadas nos melhores solos argilo-calcários da Bairrada na zona de Ancas.

Castas: Bical, Arinto e Chardonnay.

Vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 18°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Data de Engarrafamento: Setembro 2016, degorgement após 12 meses.

Estágio: 48 meses em garrafa.

Notas de Prova: Cor amarelo palha. Aroma fresco com intensidade. De grande elegância, com presença de frutas como a maçã verde e ananás. Palato equilibrado e delicado, com sabores frescos e notas de frutos secos e biscoitos de chocolate.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 12,5 %

Acidez Total: 6 g/dm³

pH: 3,25

Açúcares Residuais: 3 g/L