



## 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/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,25

**Açúcares Residuais:** 3 g/L