

LUIZ COSTA Pinot Noir & Chardonnay

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Pinot-Noir e Chardonnay

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre meados de Agosto e os primeiros dias de Setembro, o mosto fermentou durante 16 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no começo de Junho de 2017 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 26 dias a 15 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 48 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Casca de citrinos, flores secas, ligeira tosta, biscoito de manteiga, e cera de abelha, entre outras notas aromáticas de paleta rica e complexa.

Sabor

Possui ataque muito fresco, e excelente textura. A mousse é cremosa e possui boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	6,6
Álcool (% vol.):	12,9
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20
Acidez total (g tartárico/l):	6,1
Açúcares totais (g/l):	1,3
SO ₂ Total (mg/l):	63

Consumir

9-10 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Ostras, peixes, carnes brancas ou queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Medalha de Ouro no Concurso de "Espumantes da Bairrada" promovido pela Comissão Vitivinícola da Bairrada em Novembro de 2021.

Grande Prémio Escolha da Imprensa "Concurso de Vinhos Escolha da Imprensa", organizado pela Revista Grandes Escolhas em Novembro de 2021.

