

SÃO JOÃO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO – COLHEITA 2017

Região

DOP Bairrada/Meio-Seco

Castas

Bical (35%), Chardonnay (20%), Arinto (10%) e Maria Gomes (35%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou Junho de 2018, com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 28 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e vegetal seco.

Sabor

Possui um ataque fresco, boa estrutura, suavidade gustativa e balanceamento, características complementadas pelos notáveis aromas de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,3
Álcool (% vol.):	12,1
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20
Acidez total (g tartárico/l):	6,6
Açúcares totais (g/l):	32,0
SO ₂ Total (mg/l):	94

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos e sobremesas, entre outros

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

