

SÃO JOÃO

ESPUMANTE ROSÉ - COLHEITA 2020

Região

IGP Beira Atlântico/Bruto

Castas

Baga e Touriga Nacional

Vinificação

Após uma prensagem delicada das uvas, vindimadas no início de Setembro, o mosto fermentou durante 14 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Maio de 2021 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 20 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 3 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rosada olho-de-perdiz

Aroma

Intenso, com notas de frutos vermelhos e de panificação.

Sabor

Possui um ataque suave e aromático e, uma excelente acidez que lhe confere estrutura e persistência.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):

Álcool (% vol.):

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos após degorgement

Pratos recomendados

Canapés, massas, pratos asiáticos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

