

ESPUMANTE DO CENTENÁRIO – PINOT NOIR

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2015

Região

Bairrada DOC

Castas

Pinot-Noir (100%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2016 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 50 meses, para o primeiro lote degorjado, em Maio de 2020.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela com nuances plúmbreas.

Aroma

Amêndoas torradas, tostas, flores secas, biscoito de manteiga, brioche, figos secos, mel, casca de citrinos, frutas cristalizadas, giz e resquícios de frutos vermelhos dominam o aroma deste espumante muito rico e complexo.

Sabor

Possui ataque seco e excelente textura e cremosidade, evidenciando igualmente uma grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,6
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,37
Acidez total (g tartárico/l):	5,7
pH:	3,2
Extracto seco total (g/l):	22,6
Açúcares totais (g/l):	0,8
SO ₂ Total (mg/l):	66

Consumir

10-12 °C

Potencial de envelhecimento

3 anos após degorgement

Pratos recomendados

Peixes, mesmo com molhos, aves e outras carnes brancas, carne de veado, queijos, entre muitas outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

