

SÃO JOÃO

ESPUMANTE ROSÉ - COLHEITA 2019

Região

IGP Beira Atlântico/Bruto

Castas

Baga (60%) e Touriga Nacional (40%)

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 Março de 2020 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 9 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rosada olho-de-perdig

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

Sobreprensão (bar):	6,8
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20
Acidez total (g tartárico/l):	6,1
Açúcares totais (g/l):	3,0
SO ₂ Total (mg/l):	67

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos após dégorgement

Pratos recomendados

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

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

