

ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO - Arinto & Chardonnay

COLHEITA 2015 – Bruto

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (45%) e Chardonnay (55%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto (Chardonnay) e em meados de Setembro (Arinto), os mostos fermentaram 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, 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 60 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas de flores de citrinos, mel, tosta, panificação, ananás e pêssego.

Sabor

Na boca é fresco, seco e bem balanceado. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	5,2
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,31
Acidez total (g tartárico/l):	6,12
pH:	3,16
Extracto seco total (g/l):	20,9
Açúcares totais (g/l):	2,1
SO ₂ Total (mg/l):	90

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Medalha de Ouro – Berliner Wein Trophy 2018

Medalha de Ouro – Concurso Nacional de Vinhos

