

QUINTA DO POÇO DO LOBO Arinto & Chardonnay

ESPUMANTE BRANCO BRUTO - COLHEITA 2016

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 Julho de 2017 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 36 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

Sobreprensão (bar):	6,2
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20 (LQ)
Acidez total (g tartárico/l):	5,8
Açúcares totais (g/l):	2,3
SO ₂ Total (mg/l):	93

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Prémio Grandes Escolhas – Revista Grandes Escolhas 2019

