

ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO ROSÉ

COLHEITA 2015

Região

Bairrada DOC / Bruto Natural

Castas

Pinot-Noir e Baga

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre o início e meados de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no começo de Abril 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 60 meses, tendo o primeiro dégorgement ocorrido em Maio de 2021.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rosada definida com laivos de casca de cebola.

Aroma

Frutos vermelhos ácidos, notas amanteigadas, notas tostadas evidentes e de cera de abelha, entre outras notas aromáticas de paleta rica e complexa.

Sabor

Possui grande complexidade gustativa, ataque muito fresco, e excelente textura. A mousse é cremosa e possui boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	5,8
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,32
Acidez total (g tartárico/l):	6,07
pH:	3,19
Extracto seco total (g/l):	21,5
Açúcares totais (g/l):	1,1
SO ₂ Total (mg/l):	66

Consumir

9-12 °C

Potencial de envelhecimento

3 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras, carnes brancas, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

