



ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2014



// **CATEGORIA:** Espumante Branco Bruto

// **COLHEITA:** 2014

// **DESIGNAÇÃO:** IG Beira Atlântico

// **CASTAS:** Maria Gomes, Chardonnay, Baga e Arinto

// **VINIFICAÇÃO**

O vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem suave e directa das uvas arrefecidas em câmara frigorífica, em prensa de vácuo, e clarificação do mosto por sedimentação estática. A fermentação do vinho base decorreu em cubas inox a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 16 °C.

// **NOTAS DE PROVA**

Apresenta um aspecto límpido, uma cor citrina pálida, a bolha é fina e o cordão de espuma persistente, o aroma é intenso, dominado por nuances de óleos da casca dos citrinos, pêra, ananás e pêsego.

Na boca possui um ataque muito bem balanceado, uma acidez moderada e um intenso aroma de boca. A persistência gustativa é boa e a espuma suave e bem integrada.

// **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

TAVA a 20°C: 12,4% vol.

Acidez Volátil: 0,33 g ác. Acético / L

Acidez Total: 6,36 g ác. Tartárico / L

Açúcares Redutores: 3,2 g/L

Açúcares Totais: 3,3 g / L

pH: 3,17

Dióxido de Enxofre Livre: 18 mg / L

Dióxido de Enxofre Total: 109 mg / L

Sobreprensão: 5,8 bar

