



ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2014



// **CATEGORIA:** Espumante Rosé

// **COLHEITA:** 2014

// **DESIGNAÇÃO:** IG Beira Atlântico

// **CASTAS:** Baga e Touriga Nacional

// **VINIFICAÇÃO**

O vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem directa das uvas refrigeradas, em prensa de vácuo, e clarificação do mosto por sedimentação estática. A fermentação do vinho base decorreu em cubas inox a 16 °C. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 16 °C e estágio sobre borras de 3 meses, no mínimo. Após o dégorgement, o estágio mínimo antes da comercialização é de 1 mês.

// **NOTAS DE PROVA:**

Apresenta-se com aspecto límpido, cor rosada definida, bolha fina e cordão de espuma persistente, o aroma é muito intenso, dominado por notas de frutos vermelhos frescos.

Na boca confirmam-se as sensações frutadas, possuindo ainda um ataque suave e um equilíbrio. A persistência olfacto-gustativa é boa e a espuma suave e bem integrada.

// **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

TAVA a 20°C: 12,1% vol.

Acidez Volátil: 0,48 g ác. Acético / L

Acidez Total: 6,26 g ác. Tartárico / L

Açúcares Redutores: 3,7 g/L

Açúcares Totais: 3,8 g / L

pH: 3,21

Dióxido de Enxofre Livre: 20 mg / L

Dióxido de Enxofre Total: 132 mg / L

Sobrepressão: 6,0 bar

