



VIRGILIO DE SOUSA



// CATEGORIA: Vinho Espumante Branco Bruto

// COLHEITA: 2011

// DESIGNAÇÃO: DOC Bairrada

// CASTAS: Baga (35%) e Chardonnay (65%)

// VINIFICAÇÃO

O vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem directa das uvas em prensa de vácuo e clarificação do mosto por sedimentação estática. Após a cuidada extração do mosto, a fermentação do vinho base decorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14 °C e estágio sobre borras de 28 meses, para o primeiro lote a ser degorjado. Após o dégorgement, este espumante estagiou pelo menos 2 meses antes da comercialização.

// NOTAS DE PROVA

Apresenta um aspecto límpido, uma cor amarelo palha e um cordão de espuma abundante e persistente.

O aroma é fino e intenso, com notas de ananás em calda, casca de laranja confitada, pão torrado, flores secas de tília e palito La Reine.

Na boca é seco, estruturado, fresco e muito longo, possuindo mousse cremosa e uma agradável e discreta adstringência final.

// CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

TAVA a 20 ° C: 12,4% vol.

Acidez Volátil: 0.29g ác.Acético / L

Acidez Total: 6.13 g ác.Tártarico Acid / L

Açúcares Totais: 2.9 g/L

pH: 3.19

Dióxido de Enxofre Livre: 12mg / L

Dióxido de Enxofre Total: 90 mg / L

Sobreprensão: 6.2 bar

