VINHO ESPUMANTE DOC RESERVA BRUTO NATURAL BRANCO 2021

Hoje, tal como os nossos antepassados, cultivamos vinha e produzimos vinho na Beira Interior. É com orgulho e determinação que a nossa família dá continuidade a esse legado em Pinhel.



Castas
Síria e Arinto.

Tipo Solo
Matriz granítica com textura franco-arenosa.

Clima
O clima da região é caracterizado por uma reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.

Idade/Altitude das Vinhas
Vinhas com idade entre 18-30 anos, 12 hectares situados a uma altitude média de 600 m em pleno coração da Sub-Região Vitivinícola de Pinhel.

Proveniência da Uva
Produção própria da Vinha da Pedrosa e da Vinha da Cheinha

Colheita/Vinificação/Estágio
Decisão de vindima com base em controlos de maturação e objectivo pretendido. Colheita e selecção manual criteriosa, desengace total, prensagem directa em condições de atmosfera controlada e aproveitamento apenas do mosto lágrima. Fermentação alcoólica longa a baixa temperatura. Estágio e estabilização do vinho base de 6 meses em inox. Segunda fermentação e estágio em garrafa, de acordo com o método clássico, com duração mínima de 12 meses. Lançamento no mercado com um mínimo de 6 meses de repouso após operação de degorgement.

Engarrafamento
6666 garrafas

Dados analíticos
Teor alcoólico - 12,5% Vol.
Acidez Total - 7,26g/l
pH - 3,16
Acidez Volátil - 0,23g/l

Nota de Prova
Cor palha claro, aroma fresco, floral e limonado fino no início, logo sugestão de massa folhada tostada, delicado fruto seco de amêndoa e avelã, bolha fina quando servido à temperatura recomendada, termina muito longo, ainda com leves aromas fermentativos de pão e acidez crocante. Para beber já mas com grande potencial de guarda.

Temperatura de Serviço
8-10 ºC

Enologia
José Ribeiro Brandão