

opta

ESPUMANTE

TIPO / TYPE

Espumante bruto / *Sparkling Wine*

REGIÃO / REGION

Bairrada

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2015

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Maria Gomes, Bical, Arinto

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou a 14°C.
After destalked and pressed, the clear settled juice is fermented at 14°C.

ESTÁGIO / AGEING

14 meses de estágio em garrafa antes de degorgement.
Ageing for 14 months years in the bottle before the degorgement.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength: 12%*

Acidez Total / *Total Acidity: 5,9 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid*

pH: 3,15

COR / COLOUR

Citrina com bolha fina e persistente

Citrine color with fine bubbles and persistent

AROMA

Fresco com notas de toranja, limão e de brioche resultado do contacto com as leveduras

Fresh aroma with notes of grapefruit, lemon and brioche result of contact with yeasts

PROVA / PALATE

Boa acidez e mineralidade a par dos frutos citrinos e do volume de boca

Good acidity and minerality alongside the citrus fruits and mouth volume

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Complexo e persistente / *Complex and persisten*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 5 e 7°C. Acompanha bem entradas, marisco e peixes.

Serve between 5 and 7°C. Goes well as a starter, seafood and fish.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

