



2008  
**VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE  
 MÉTODO CLÁSSICO**

### HISTÓRIA

As primeiras experiências na produção de Espumante em Portugal são anteriores a 1890, mas, é a partir desta data que na Bairrada se começou a produzir comercialmente este tipo de vinho. Em 1900 já se conquistavam medalhas de ouro em Paris. O grande responsável foi o Eng. Tavares da Silva e a ele prestamos homenagem com este Espumante de grande nível.

### VINHEDOS

A excelente qualidade do vinho base para este espumante é possível graças ao perfeito equilíbrio entre o trabalho na vinha e na adega. Uvas oriundas de Mogofores e São Lourenço do Bairro, criadas em solos areno-argilosos, com uma densidade de plantação entre as 3500 a 4500 plantas por hectare, e de vinhas acompanhadas durante todo o ciclo vegetativo, desde a poda à vindima, garantem assim uma produção de elevada qualidade sanitária e enológica.

A pureza e nobreza deste espumante estão expressas nos 5 anos que repousa sobre as leveduras na nossa cave a uma temperatura constante de 12°C.

### ANÁLISE TÉCNICAS

Castas - Pinot Noir (50%) e Chardonnay (50%).

Engarrafamento, fevereiro 2009

Produção 4.768 gfs. X 0,75L

Graduação 12% alc. vol.

Acidez total 8,72 g/L

Açúcar total < 5 g/L

Sobreprensão 4,5 BAR

pH 2,82

### ENOLOGIA

A vindima para espumante tem início nos primeiros dias de agosto para assim podermos encontrar uvas com elevada acidez e pouco açúcar. As uvas são vindimadas por castas e mantidas em separado para que a equipa técnica tenha uma ampla seleção e opções de mistura afim de otimizar a complexidade e estrutura dos lotes. Após a inoculação com leveduras selecionadas, a fermentação ocorre em tanques de aço inox. Em novembro a equipa de enologia prepara o vinho base com as suas características individuais de aromas e sabores únicos.

### MÉTODO CLÁSSICO

Após a segunda fermentação em garrafa o vinho é estagiado em cave sobre as leveduras por um período de 60 meses, à temperatura constante de 12°C e, assim, encontrar o equilíbrio perfeito de riqueza, sabor e elegância.

Para a remoção das leveduras procede-se à remuage durante 2 meses. O degorgement glacée liberta as leveduras e de seguida adicionamos uma pequena quantidade de licor de expedição para terminar o vinho. Depois de um período de dois meses após todo este processo a garrafa de espumante está pronta para entrar no mercado. Aconselhamos que não atrase

### A PROVA

Aroma elegante, onde predominam as notas de frutos secos, biscoito e ligeiro mineral. De bolha fina e aveludada, a boca revela toda a harmonia conferida pelo prolongado estágio, revelando muita delicadeza e requinte.

### GASTRONOMIA

Servir numa "flute" 6-8°C como aperitivo, pratos de carne, peixe e marisco.

**ENÓLOGA - SUSANA PINHO**

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE	EAN CODE				
	CHAMPANHE	75 CL	8.0 CM / 32.0 CM		1,650 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK 30,5 MM / 48,0 MM	560 1664 107 026				
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS COMP. LARG. ALT.		PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETE			
1 GFS 1 BTLs	CARTÃO CARTON	VERTICAL	8,5 x 8,5 x 32,5 CM		1,730 KG	0,0006141M <sup>3</sup>	560 1664 109 020	CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS	CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT
12 GFS 12 BTLs	CARTÃO CARTON	VERTICAL	37,0 x 28,0 x 34,0 CM		20,650 KG	0,0352240M <sup>3</sup>	560 1664 128 021	4 x 10	40	1,47 M	826,000 KG