

## ESPUMANTE 100 ANOS – PINOT NOIR

### COLHEITA 2015

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Pinot Noir 100%

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2016 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 48 meses, para o primeiro lote degorjado, em Maio de 2020.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Amarela com nuances plumbeas.

#### Aroma

Amedoas torradas, tostas, flores secas, biscoitos de manteiga, brioche, figos secos, mel, casca de citrinos, frutas cristalizadas, giz e resquícios de frutos vermelhos dominam o aroma deste espumante muito rico e complexo.

#### Sabor

Possui um ataque seco e excelente textura e cremosidade, evidenciando igualmente uma grande persistência gustativa.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar): 6,6

Álcool (% vol.): 12,8

Acidez volátil (g acético/l): 0,37

Acidez total (g tartárico/l): 5,7

pH: 3,20

Extracto seco total (g/l): 22,6

Açúcares totais (g/l): 0,8

SO<sub>2</sub> Total (mg/l): 66

#### Consumir

10-12 °C

#### Potencial de envelhecimento

3 anos após degorgement

#### Pratos recomendados

Peixes, mesmo com molhos, aves e outras carnes brancas, carne de veado, queijos, entre muitas outras iguarias.

