

1808

Espumante Brut Nature

SPARKLING WINE 2021 · BEIRA INTERIOR DOC · ORGANIC · VEGAN

40% Sória, 35% Touriga Nacional & 25% Tinta Roriz

Notas de Prova

COR

Branco

AROMA

Maçã, cereais e algum brioche.

NA BOCA

Acidez fresca e elegante, cremoso, final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Aperitivo, assados, mariscos, peixe.

SERVIÇO

9º · Guarda: 10 anos (2024–2034)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2021

A VINHA

A 119 km da costa atlântica e 550 m de altitude.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Planície em altitude, com flutuações de temperatura — muito quente no verão, vento e neve no inverno; solo de granito com algum quartzo.

COLHEITA

100% colheita mecânica na última semana de agosto.

VINIFICAÇÃO

Prensagem sem desengace; 24 horas de decantação a frio; fermentação em inox a 17°C; 100% fermentação malolática.

MÉTODO

Método clássico — segunda fermentação em garrafa; 20 meses de estágio em garrafa.

ESTÁGIO

20 meses em garrafa após a segunda fermentação

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
12,2%	5,46 g/L	0,7 g/L	0,3 g/L	3,40	21/94 mg/L
GARRAFA	Green Champagne	ALTURA	300 mm	FIADAS/PALETE	12
VEDANTE	Rolha de espumante	Ø MÁXIMO	88 mm	GARRAFAS/PALETE	396
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	132 cxs
EAN GARRAFA	5600816901994	PESO CAIXA	4,8 kg	PESO PALETE	635 kg
EAN CAIXA	15600816901991	DIM. CAIXA	323x227x91 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1600 mm
PESO GARRAFA	835 g	CAIXAS/FIADA	11		