



CAVES SÃO JOÃO

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2022

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga

VINIFICAÇÃO

Após uma prensagem muito delicada das uvas, aproveitando-se apenas o primeiro mosto obtido, após clarificação, este fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura moderadamente controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Junho de 2023 com a tiragem, tendo a refermentação decorreu em cave durante 25 dias a 15°C, ao que se seguiu um período de estágio de 18 meses em garrafa, sobre borras.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha, quase impercetíveis nuances plúmbreas.

Aroma

Intenso, com notas de frutos frescos e secos, tosta e biscoito.

Sabor

Na boca é muito fresco, seco e longo. Confirmam-se as sensações aromáticas percebidas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	6,4
Álcool (% vol.):	12,0
Acidez volátil (g/l):	0,28
Acidez total (g/l):	6,7
Açúcares totais:	3,0

Consumir

8/9°C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o *dégorgement*.

Pratos recomendados

Canapés, peixes, carnes brancas ou vermelhas magras.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

