

## ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO - Arinto & Chardonnay

### COLHEITA 2015 – Bruto

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Arinto (45%) e Chardonnay (55%)

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto (Chardonnay) e em meados de Setembro (Arinto), os mostos fermentaram 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, 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 20 meses, para o primeiro lote degorjado, em Dezembro de 2017.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Amarela citrina.

##### Aroma

Intenso, com notas de flores de citrinos, mel, tosta, panificação, ananás e pêssego.

##### Sabor

Na boca é fresco, seco e bem balanceado. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Sobrepresão (bar):            | 5,2  |
| Álcool (% vol.):              | 12,5 |
| Acidez volátil (g acético/l): | 0,31 |
| Acidez total (g tartárico/l): | 6,12 |
| pH:                           | 3,16 |
| Extracto seco total (g/l):    | 20,9 |
| Açúcares totais (g/l):        | 2,1  |
| SO <sub>2</sub> Total (mg/l): | 90   |

#### Consumir

8/9 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

#### Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

#### Prémios

Medalha de Ouro – Berliner Wein Trophy 2018

Medalha de Ouro – Concurso nacional de Vinhos

