



CAVES SÃO JOÃO

1920

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2023

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto, Chardonnay

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 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 15°C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas cítricas, de mel, tosta, erva cidreira seca, leveira panificação, pêssego e o seu caroço

Sabor

Na boca é fresco, seco e bem balanceado. Confirmam-se as sensações aromáticas percepcionadas pela olfacção directa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepressão (bar):	6,1
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g/l):	0,29
Acidez total (g/l):	6,5
Açúcares totais (g/l):	1,5

Consumir

7/9°C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o *dégorgement*.

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

