



CAVES SÃO JOÃO

SÃO JOÃO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO BRUTO – COLHEITA 2021

Região

Bairrada DOC

Castas

Bical, Maria Gomes, Chardonnay, Arinto

VINIFICAÇÃO

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou na Primavera de 2022, com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16°C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas de tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e, vegetal seco.

Sabor

Possui um ataque fresco, boa estrutura e balanceamento, e a sua acidez confere-lhe uma belíssima persistência gustativa, complementada pelos notáveis aromas de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	6,3
Álcool (% vol.):	12,0
Acidez volátil (g/l):	0,35
Acidez total (g/l):	5,8
Açúcares totais (g/l):	2,4

Consumir

7/9°C

Potencial de envelhecimento

2 anos após *dégorgement*.

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

