

Milheiro Selas

PINOT NOIR-CERCIAL



Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP – Denominação de Origem de Produção

Produtor: António Assunção Coelho Selas

Ano: 2017

Casta: *Pinot Noir-Cercial*, uvas produzidas em encosta de solo franco-argiloso de origem calcária, vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas.

Vinificação: Prensagem das uvas colhidas manualmente, clarificação estática e frio do mosto e vinificação dos mostos em separado. Pinot Noir em inox a temperatura controlada e Cercial em barricas velhas de 300L a 18°C. Segunda fermentação em garrafa com leveduras livres, pelo Método Clássico.

Engarrafamento: Março 2018

Produção: 2000 garrafas

Características

Graduação: 12,5% Alc. Vol.

Acidez total: 6,4 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <1,5 g/L

Notas de prova

Espumante de cor citrina amarelada, aroma com notas a frutos de polpa branca, complexo e de boa evolução, padaria com alguma tosta. Em boca tem estrutura fresca de acidez firme que se prolonga em boca-

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 3-5 anos após engarrafamento. Servir à temperatura de 4-6°C.

Gastronomia: Espumante gastronómico e acompanha bem mariscos e peixes de confeção elaborada, pratos de carne condimentados onde sobressai o “Leitão à Bairrada”.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 3 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 150 caixas

Código de barras-Garrafa: 5063916113069

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

