

# 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](mailto:adega.rama@gmail.com)

[rs.ramaeselas@gmail.com](mailto:rs.ramaeselas@gmail.com)

[www.adegarama.pt](http://www.adegarama.pt)

[www.facebook.com/Adega.Rama.Wines](https://www.facebook.com/Adega.Rama.Wines)

