



## ESPUMANTE SÃO JOÃO Rosé 2017

### COLHEITA 2017 - Bruto

#### Região

IGP Beira Atlântico

#### Castas

Baga (60%) e Touriga Nacional (40%)

#### Vinificação

Após uma prensagem delicada das uvas, vindimadas no início de Setembro, o mosto fermentou durante 14 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Janeiro de 2018 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 20 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período mínimo de estágio em garrafa, sobre borras, de 3 meses.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Rosada olho-de-perdiz.

#### Aroma

Intenso, com notas de frutos vermelhos e de panificação.

#### Sabor

Possui um ataque suave e aromático e, uma excelente acidez que lhe confere estrutura e persistência.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	5,7
Álcool (% vol.):	12,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,53
Acidez total (g tartárico/l):	5,92
pH:	3,20
Açúcares totais (g/l):	4,6
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	101

#### Consumir

7/9 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 Anos após dégorgement

#### Pratos recomendados

Canapés, massas, pratos asiáticos, carnes brancas e sobremesas.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

