



CAVES SÃO JOÃO

SÃO JOÃO RESERVA

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO COLHEITA 2023

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Touriga Nacional

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 Março de 2024 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 20 dias a 14°C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 12 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

Sobrepresão (bar):	6,0
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g/l):	0,22
Acidez total (g/l):	6,3
Açúcares totais (g/l):	3,8

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.

