

## LUIZ COSTA

### COLHEITA 2015

#### Região

Bairrada DOC / Bruto Natural

#### Castas

Pinot-Noir e Chardonnay

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre meados de Agosto e os primeiros dias de Setembro, o mosto fermentou durante 16 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no começo de Abril de 2016 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 26 dias a 15 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 20 meses.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Amarela palha.

#### Aroma

Casca de citrinos, flores secas, ligeira tosta, biscoito de manteiga, e cera de abelha, entre outras notas aromáticas de paleta rica e complexa.

#### Sabor

Possui ataque muito fresco, e excelente textura. A mousse é cremosa e possui boa persistência gustativa.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	4,6
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,40
Acidez total (g tartárico/l):	6,05
pH:	3,17
Extracto seco total (g/l):	20,9
Açúcares totais (g/l):	2,2
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	76

#### Consumir

9-10 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

#### Pratos recomendados

Ostras, peixes, carnes brancas ou queijos, entre outras iguarias.

#### Prémios

Medalha de Ouro – Concurso Interacional Brut Experience

