

## ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO ROSÉ

### COLHEITA 2018

#### Região

Bairrada DOC / Bruto Natural

#### Castas

Baga (100%)

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre o início e meados de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no começo de Abril de 2019 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 48 meses.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Rosada definida com laivos de casca de cebola.

#### Aroma

Frutos vermelhos ácidos, notas amanteigadas, notas tostadas evidentes e de cera de abelha, entre outras notas aromáticas de paleta rica e complexa.

#### Sabor

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

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepressão (bar):

Álcool (% vol.): 12,5

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

Açúcares totais (g/l):

SO<sub>2</sub> Total (mg/l):

#### Consumir

9-12 °C

#### Potencial de envelhecimento

3 anos após dégorgement

#### Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras, carnes brancas, entre outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concurso.

