



CAVES SÃO JOÃO

QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO NATURAL COLHEITA 2022

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre meados de Agosto e o início de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Abril de 2023 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 15°C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 30 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rosada definida com laivos de casca de cebola.

Aroma

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

Sabor

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

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,0
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g/l):	0,30
Acidez total (g/l):	6,3
Açúcares totais (g/l):	1,6

Consumir

8/10°C

Potencial de envelhecimento

3 anos após *dégorgement*.

Pratos recomendados

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

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

