



CAVES SÃO JOÃO

1920

## 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

Sobrepressão (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.

