

SÃO JOÃO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO - Tiragem 2022

Região

DOC Bairrada

Castas

Bical (40%), Maria Gomes (35%), Chardonnay (10%), Arinto (10%) e Baga (5%).

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 em Abril de 2022 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de 18 meses de estágio em garrafa, sobre borras.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina pálida.

Aroma

Intenso, com notas de pétalas de flores, casca de citrinos, alperce, ananás e de panificação.

Sabor

Confirmam-se as sensações aromáticas da olfação direta, É fresco e bem balanceado.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):

Álcool (% vol.):

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

Extracto seco total (g/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

7/8 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

