

ESPUMANTE QUINTA DO POÇO DO LOBO

COLHEITA 2014 – Tinto Bruto

Região

Beira Atlântico IGP

Castas

Baga (40%), Touriga-Nacional (30%) e Cabernet Sauvignon (30%), criadas na Quinta do Poço do Lobo.

Vinificação

As uvas colhidas no momento ideal de maturação para a elaboração do vinho base para espumante, fermentaram, após desengace total, em cuba de aço inoxidável a temperatura controlada, ao que se seguiu, depois da desencuba, a fermentação maloláctica. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no início de 2018 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 24 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 5 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi.

Aroma

Intenso, com notas dominantes de frutos negros do bosque, notas balsâmicas e anisadas, bem como nuances vegetais e apimentadas características da casta Cabernet Sauvignon.

Sabor

Possui um ataque delicado e fresco, uma acidez moderada e boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	4,8
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,45
Acidez total (g tartárico/l):	5,48
pH:	3,48
Extracto seco total (g/l):	36,0
Açúcares totais (g/l):	8,6
SO ₂ Total (mg/l):	60

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

2/3 anos após *dégorgement*

Pratos recomendados

Peixes gordos, carnes vermelhas grelhadas ou assadas, bem como outras carnes bem condimentadas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

