



CAVES SÃO JOÃO

SÃO JOÃO

ESPUMANTE TINTO BRUTO - COLHEITA 2023

Região

Beira Atlântico IGP

Castas

Baga, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

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 em 2025 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 9 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi.

Aroma

Percepção de notas de frutos vermelhos, 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

Sobrepresão (bar):	3,1
Álcool (% vol.):	11,9
Acidez volátil (g/l):	0,30
Acidez total (g/l):	5,9
Açúcares totais (g/l):	3,8

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.

