

## ESPUMANTE DO CENTENÁRIO – PINOT NOIR

### ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2015

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Pinot-Noir (100%)

#### Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2016 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 50 meses, para o primeiro lote degorjado, em Maio de 2020.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Amarela com nuances plúmbreas.

##### Aroma

Amêndoas torradas, tostas, flores secas, biscoito de manteiga, brioche, figos secos, mel, casca de citrinos, frutas cristalizadas, giz e resquícios de frutos vermelhos dominam o aroma deste espumante muito rico e complexo.

##### Sabor

Possui ataque seco e excelente textura e cremosidade, evidenciando igualmente uma grande persistência gustativa.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,6
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,37
Acidez total (g tartárico/l):	5,7
pH:	3,2
Extracto seco total (g/l):	22,6
Açúcares totais (g/l):	0,8
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	66

#### Consumir

10-12 °C

#### Potencial de envelhecimento

3 anos após dégorgement

#### Pratos recomendados

Peixes, mesmo com molhos, aves e outras carnes brancas, carne de veado, queijos, entre muitas outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

