

giz

HANDCRAFTED WINES



Espumante Brut Nature Cuvée de Noirs 2019

Com origem na Bairrada, entre o sopé da Serra do Buçaco e o mar, nasce o Giz, um vinho que expressa de forma única as características dos solos calcários de onde provém.

Oriundo de vinhas centenárias, a partir da casta Baga, plantada em solos pobres e pedregosos, a matéria-prima aqui é escassa, mas extremamente preciosa.

Produzido em total compromisso com a natureza, a intervenção no processo natural é mínima, tanto na vinha como na adega.

No final obtemos um vinho sem máscaras, autêntico, estruturado, elegante e complexo, pleno de individualidade e carácter.

Vindima manual realizada no dia 3 de Setembro de 2019. Encepamento proveniente de diferentes parcelas de vinhas centenárias, em solo de natureza calcária, onde predomina a casta Baga. Trabalho de monda simultânea para os vinhos Giz tintos.

Teor alcoólico 12 %

Acidez total 6 g/l

Acidez volátil 0,28 g/l

Açúcares residuais 0,8 g/l

Vinificação

Uvas levemente prensadas com cacho inteiro. Tiragem realizada em Fev. de 2020. Após fermentação em garrafa acrescentou-se um repouso sobre borras de 30 meses. Degorgement realizado em Agosto de 2022. Foram produzidas 1320 garrafas.

Notas de prova

Aroma complexo e bem definido, com notas de fruta vermelha (cereja madura, framboesa) e leves traços florais. Notas de tosta e brioche adicionam complexidade aromática. Na boca mostra ser um vinho elegante, repleto de mineralidade e frescura, reflectindo bem os solos calcários de onde provém. É simultaneamente um vinho profundo, estruturado e complexo, com final longo e persistente.

Sugestão de acompanhamento

Leitão à Bairrada.

Produtor e enólogo

Luis Gomes