

ORIGINAL SUPER RESERVA

FT | FICHA TÉCNICA



País | Portugal
Região | Bairrada
Clima | Atlântico
Solos | Argiloso-calcários
Adega | Adega Original

Tipo | Espumante Branco Bruto
Colheita | 2018
Denominação | D.O.C. Bairrada
Castas | Touriga Nacional

Vinificação | Esmagamento com desengace total e prensagem suave. Decantação e fermentação a frio em cuba de aço inox com temperatura controlada. Segunda fermentação ocorre em garrafa durante 36 meses e segundo o método clássico, com *remuage* manual e *dégorgement* por ação do frio.

Notas de Prova | Apresenta uma cor cítrica brilhante com uma bolha fina e elegante. No nariz é complexo, sentem-se notas frutos maduros e biscoito. Na boca é frutado, crocante e de mousse cremosa, com uma acidez bem equilibrada. Tem um final de boca longo e requintado.

Gastronomia | A sua estrutura e complexidade são ideais para harmonizar com ostras, mariscos, peixes e carnes brancas.

Observações | Temperatura de serviço entre os 6° e 8°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12,5% vol.
Acidez Total | 7,47 g/L
pH | 3,20
Açúcar Residual | 0,3 g/L
Capacidade | 750 ml
Enologia | Nuno Bastos

Caixa em Cartão | 3x750 ml



QUATRO CRAVOS, LDA

Rua da Catraia, 5 | Apartado 5 | 3781-903 Amoreira da Gândara

T. +351 231 096 020 | E. info@quatrocravos.com | W. www.quatrocravos.com