

COLINAS

SPARKLING
TRADITIONAL METHOD

COLINAS CUVÉE ROSÉ DE PINOT BRUT RESERVE 2017 COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, aliando as castas de Champagne a uma fabulosa prensa *Coquard* e à tradição secular da Bairrada na produção de vinhos espumantes, se conseguem fazer vinhos capazes de ombrear com os melhores do mundo.

LOCALIZAÇÃO

S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal

TERROIR

Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.

CASTAS

Pinot Noir

PRODUÇÃO

Método clássico

ESTÁGIO AUTOLÍTICO

+ 48 meses

NOTAS DE PROVA

De bolha fina persistente, apresenta cor rosé salmão. Aroma de bergamota com suaves notas autolíticas (biscoito/brioche), muito cativantes. Na boca, a mousse é extremamente delicada, com uma bolha cremosa e refrescante, que contribui para uma sensação mineral que se prolonga em toda a prova. Não há um único amargor. Um excelente espumante que se serve de aperitivo ou à refeição.

SERVIR

entre 6° e 7°C

CONSERVAÇÃO

Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.

LONGEVIDADE

Apesar de evoluir positivamente na garrafa, é nos seus primeiros 5 anos depois de sair para o mercado que está no seu melhor ponto de consumo.

ANÁLISES

Acidez Total - 6,3 gr/lit (expressa ác. tartárico)
Açúcar Residual - 1,0 gr/lit
Álcool - 13,2%

