



Real Cave do Cedro
www.rcedro.com

Aleixo
FAMILY WINES

Reserva Espumante Aleixo | Bairrada | 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação:	Espumante de Qualidade Aleixo Reserva 2022
Enólogo:	Ricardo Aleixo
Produtor:	Real Cave do Cedro
Designação oficial:	D.O.C.
Tipo:	Blanc de Blancs Bruto
País:	Portugal
Região:	Bairrada
Casta de uvas:	50% Bical, 50% Maria Gomes
Colheita:	2022

PARÂMETROS ANALÍTICOS

APV a 20°C%:	12,5
Acidez total em TH2 g/L:	6,62
Acidez volátil em ácido acético g/L:	0,20
Total de SO2 mg/L:	120
PH:	3,28
Açúcares em g/L:	4,1
Valor Calórico em kcal/100ml:	72

NOTAS DE PROVA

Um espumante de uma grande tradição com mineralidade transversal, onde predominam aromas de brioche, pão tostado e citrinos mais maduros. Na boca a crocância é entregue através de uma bolha fina e uma acidez surpreendente. O estágio de mínimo 12 meses, sobre borras em condições de temperatura controladas, e a remuage manual contribuíram para que este espumante se expresse com total rigor e elegância.

TERROIR

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o *stress* necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

LOGÍSTICA

Tipo de Garrafa:	Champagne
Capacidade:	75 cl
Garrafas por caixa:	6
Dimensões da caixa:	319 x 238 x 155cm
Peso Bruto:	9,5 kg

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas antes de serem dirigidas para a prensa onde o mosto é separado das películas de forma gradual e delicada. Após um ou dois dias de repouso, o mosto resultante é decantado e seguidamente inoculado com leveduras selecionadas. A primeira fermentação é feita em condições de temperatura controlada (18° - 22°C) preservando desta forma os aromas varietais. Após 6 meses de estabilização tartárica e decantação natural, sem que ocorra fermentação maloláctica, o vinho é sujeito a uma segunda fermentação em garrafa com recurso a leveduras livres seguindo o método tradicional com a duração de 2 meses. Após segunda fermentação completa as garrafas estagiam em *sur lie* passando por 1 a 2 *bâtonnages*.

IDADE

Mínimo 12 meses de garrafa em *sur lie* com temperatura e luminosidade controlada, terminado com *remuage* manual.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 8 - 10°C.

Harmoniza com uma grande variedade de presuntos, frutos secos e mel complementando as suas estruturas e sabores. Realça os sabores de bivalves destacando-se as ostras. Capaz de se conjugar exceccionalmente bem também com peixes grelhados e tradicionalmente

IMAGEM

