



CARVALHEIRA

WINECREATORS

HIBERNUS

GRANDE CUVÉE – ESPUMANTE MILLÉSIME 2018 - BRUT NATURE

Região/Certificação: DOP Bairrada – Portugal.

Castas: Chardonnay (35%), Arinto (35%) e Baga (30%)

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo e franco-argiloso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – mais de 37 anos. **Produtividade** – 6 Ton/Ha.

Vinificação e espumantização:

Vindima manual entre 01 e 10/09/2018. Refrigeração das uvas durante 24 horas e prensagem das uvas inteiras a 0,8 bar, com aproveitamento de 55% do mosto potencial. Fermentação do vinho base em cubas de aço inoxidável e em barricas avinhadas de carvalho francês (60%). Tiragem, seguindo o método clássico, em Abril de 2019. Refermentação durante 25 dias a 14,5°C. Primeiro dégorgement em Março de 2023.

Análise Sensorial: Cor amarela. Aroma fino e complexo, com notas tostadas, de panificação, de frutos frescos, secos e de especiarias, bem como flores secas. Na boca é elegante, cremoso, fresco e persistente.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 12 % vol. **Acidez volátil** – 0,37 gr acético/L. **Acidez total** – 5,95 gr tartárico/L. **pH** – 3,18. **SO₂ Total** – 82 mg/L. **Extracto seco total** – 22,9 gr/L. **Açúcares totais** – 1,2 gr/L. **Sobrepresão** – 6,2 bar.

Temperatura de Consumo: 10 - 12 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: mais de 2 anos após dégorgement.

Acompanhamento: Ostras, peixes, carnes brancas, saladas, sobremesas, etc.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi avaliado pela imprensa.

Embalagem: CX Estojo 3x750 mL – **Peso:** 5,3 Kg. **m3:** 0,012. **EAN:** 0087169784538.



20/03/2023

www.carvalheira-wines.com

info@carvalheira-wines.com