



**CARVALHEIRA**  
WINECREATORS

## HIBERNUS

CUVÉE de NOIRS - ESPUMANTE MILLÉSIME 2020 – BRUT NATURE

**Região/Certificação:** DOP Bairrada – Portugal.

**Castas:** Baga (70%) e Preto de Mortágua (30%)

**Viticultura:** **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo e franco-argiloso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 39 anos. **Produtividade** – 7,0 Ton/Ha (mediana das castas no lote)

**Vinificação e espumantização:** Vindima manual entre 10 e 17/09/2020. Refrigeração das uvas durante 12 horas e prensagem das uvas inteiras a 0,8 bar, com aproveitamento de 50% do mosto potencial. Fermentação do vinho base em cubas de aço inoxidável, durante 14 dias a 17 °C. Tiragem, seguindo o método clássico, em Abril de 2021. Refermentação durante 20 dias a 15 °C. O primeiro dégorgement realizou-se em Janeiro de 2023.

**Análise Sensorial:** Cor salmonada muito pálida. Aroma fino e complexo, com notas de flores secas, vegetal seco, frutos vermelhos frescos, pão torrado e biscoitos. Na boca é equilibrado, cremoso, possuindo um final de boca fresco e longo.

**Análise Físico-Química:** **Álcool** – 12,3 % vol. **Acidez volátil** – 0,19 gr acético/L. **Acidez total** – 6,21 gr tartárico/L. **pH** – 3,17. **SO<sub>2</sub> Total** – 116 mg/L. **Extracto seco total** – 21,4 gr/L. **Açúcares totais** – 2,0 gr/L. **Sobrepresão** – 6,5 bar.

**Temperatura de Consumo:** 7 - 10 °C.

**Enólogo:** José Carvalheira

**Potencial de Envelhecimento:** 2 anos após dégorgement (indicado na garrafa).

**Acompanhamento:** Canapés, mariscos, ostras, carnes brancas, saladas, etc.

**Prémios:** Ainda não foi apresentado a concursos.

**Imprensa:** Ainda não foi apresentado à imprensa.

**Embalagem:** CX Estojo 3x750 mL – **Peso:** 5,3 Kg. **m3:** 0,012. **EAN:** 0087169784521

