



CARVALHEIRA
WINECREATORS

HIBERNUS

PREMIER - ESPUMANTE MILLÉSIME 2021 - BRUT

Região/Certificação: IGP Beira
Atlântico – Portugal.

Castas: Bical (20%), Chardonnay (25%),
Maria Gomes (30%), Baga (15%) e Arinto (10%)

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-
arenoso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das
vinhas** – 30 anos. **Produtividade** – 8 Ton/Ha.

Vinificação e espumantização:

Vindima manual entre 30/08 e 06/09/2021.
Refrigeração das uvas durante 24 horas e
prensagem das uvas inteiras a 0,9 bar, com
aproveitamento de 60% do mosto potencial.
Fermentação do vinho base em cubas de aço
inoxidável, durante 15 dias a 17 °C. Tiragem,
segundo o método clássico, em abril de 2022.
Refermentação durante 25 dias a 15°C. O
primeiro dégorgement realizou-se em março
de 2023.

Análise Sensorial: Cor amarela citrina
pálida. Aroma rico e intenso, percebendo-se
notas cítricas, florais de tília seca e limonete,
maça, pêssego e panificação. Na boca é
bastante fresco, suave, equilibrado e possui
uma mousse suave.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 12,5 % vol. **Acidez volátil** – 0,28 gr acético/L.
Acidez total – 6,51 gr tartárico/L. **pH** – 3,18. **SO₂ Total** – 102 mg/L. **Extracto seco total** – 21,1
gr/L. **Açúcares totais** – 3,8 gr/L. **Sobreprensão** – 6,3 bar.

Temperatura de Consumo: 7 - 9 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: 2 anos após dégorgement.

Acompanhamento: Canapés, peixes, mariscos, carnes magras, sobremesas, etc.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi apresentado à imprensa.

Embalagem: CX Estojo 3x750 mL – **Peso:** 5,0 Kg. **m3:** 0,012. **EAN:** 0087169784514.



25/03/2023

www.carvalheira-wines.com

info@carvalheira-wines.com