

PEDREIRA

Espumante Reserva Bruto Natural

Vinho Espumante de Qualidade – Método Clássico

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Capacidade: 750 ml

Ingredientes adicionados: sulfitos

Processo de fabrico: método clássico

Tipo: bruto natural

Castas: Maria Gomes e Bical

Álcool: 12,5% Vol

Acidez total: 7,7

Acidez fixa: 7,0

SO₂ Total: 96

Açúcares: Sem qualquer adição de açúcar no degorgement

Pressão (bar): 6,6

Cor: citrina

Aspecto: límpido

Apreciação global: Bolha fina, persistente e macio

Temperatura a servir: 5/6°

Conservação: Garrafa deitada

Prazo de consumo: sem validade definida, cerca de 5 anos

O vinho que deu origem a este espumante é fruto da rigorosa selecção das castas existentes na Quinta da Pedreira onde predominam a Maria Gomes e a Bical.

Para a vinificação deste espumante foram fundamentais, uma viticultura muito cuidadosa ao longo do ano nomeadamente no que se refere aos tratamentos fitosanitários, o controle de maturação e o corte das uvas no momento ideal para a elaboração do vinho base.

O estágio em cave após a Champanhização durante um período considerado indispensável criaram as condições para uma correcta harmonia deste espumante bruto natural, não sendo por isso necessário recorrer à adição de açúcar (a lei permite 15 gramas por litro). É portanto, considerado um Bruto Natural.

Sirva-o como aperitivo mas acompanha todos os tipos de refeições.

Quinta da Pedreira

R Prof. Ernesto Neves, 5. Ouca. 3840-302 Vagos ☎Tel.: 96-5480825 ☎E-mail: quintadapedreira@gmail.com