

# QUINTADA PEDREIRA

## Espumante Reserva Bruto Natural colheita de 2019

**Vinho Espumante de Qualidade – Método Clássico**  
**Bairrada – Denominação de Origem Controlada**

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Ano de Colheita: 2019

Capacidade: 750 MI

Ingredientes adicionados: sulfitos

Processo de fabrico: método clássico

Tipo: bruto natural

Castas: Maria Gomes e Bical

Álcool: 13,0% Vol

Acidez total: 6,83

Acidez volátil: 0,36

SO2 Total: 120

Açúcares: Sem qualquer adição de açúcar no degorgement

Pressão (bar): 6,9

Lote: 0421

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.