

QUINTADA PEDREIRA

Espumante Bruto Natural Grande Reserva colheita de 2015

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

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Colheita do ano 2015

Capacidade: 750 MI

Álcool: 13,5% Vol

Acidez fixa: 7,70

Acidez total: 7,00

SO2 Total: 52

Açúcares: Sem qualquer adição no degorgement

Pressão (bar): 6,6

Cor: Citrina

Apreciação global: Bolha fina, persistente e macio

O vinho para 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.

Após o engarrafamento, o estágio em cave durante um período superior a 4 anos criou as condições para uma correcta harmonia, não sendo por isso necessário recorrer à adição de açúcar. É assim considerado um Bruto Natural.



Quinta da Pedreira

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