

# PEDREIRA

## Espumante Reserva Bruto Natural Tinto

### Vinho Espumante de Qualidade – Método Clássico

Vinho Espumante de Qualidade

Capacidade: 750 ml

Vitivinicultor – Engarrafador: Ricardo de Vasconcelos Neves Furtado

Enólogo: Rui Moura Alves

Álcool: 12,0% Vol.

Acidez Fixa: 5,9

Acidez Total: 6,60

SO<sub>2</sub> Total: 26

Açúcares: Sem qualquer adição no degorgement

Pressão (bar): 4,2

Lote: 0320

Aspecto: Limpido

Cor: Rubi carregado

Aroma: Bolha fina e aroma à casta Baga

Sabor: Jovem, vinoso, encorpado, macio e excelente harmonia

O vinho que deu origem a este espumante foi fruto da rigorosa selecção da casta Baga existente na Quinta da Pedreira.

São imperativos para a vinificação o cuidado com os tratamentos fitosanitários, o controle de maturação e o corte das uvas no momento ideal para a elaboração do vinho base para o espumante, bem como a sua fermentação parcial em lagar.

O estágio em cave após engarrafamento, durante um período considerado indispensável, criaram 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](mailto:quintadapedreira@gmail.com)