

## Segredos de São Miguel

### Espumante

#### Ano Vitícola

O Inverno na Bairrada 2016 foi ameno e pouco chuvoso, no entanto, os meses de Abril e Maio registaram uma precipitação elevada. A partir de Junho, as temperaturas subiram, permitindo uma maturação equilibrada. Em Agosto verificou-se um atraso na maturação o que foi benéfico para as uvas para a produção de espumante nomeadamente pelos níveis de acidez que apresentavam. O ano de 2016 foi um ano excelente para a produção de espumante com acidez excelente, bom grau alcoólico e muita elegância.

#### Colheita

2016

#### Castas

Arinto, Fernão Pires

#### Classificação

espumante

#### Rendimento (ton/ha)

10

#### Solo

Calcário



#### Vinificação

As uvas são colhidas no ponto ideal de maturação. A segunda fermentação, segundo o método Charmat, ocorre lentamente em ambiente controlado para que as características organolépticas do vinho base permaneçam e bolha formada seja fina e persistente. Após este processo o vinho é filtrado e estabilizado e engarrafado sobre pressão.

#### Notas de Prova

Cor: Amarelo citrico

Aroma: flores brancas, maçã verde e frutos tropicais

Paladar: na boca apresenta frescura e elegância com final fresco e vivo.

#### Acompanha

ideal como aperitivo para momentos de celebração e convívio. Ideal para combinar com sushi, saladas, marisco e sobremesas leves.

#### Prémios

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos  
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

#### Estágio

sem estágio

#### Análise Sumária

Álcool: 11%

Acidez Total: 5,7g/l

pH: 3,16

Acidez Volátil: 0,4g/l

#### Disponível em

0,75 L