

Monsaraz Espumante 2017

ANALISE FÍSICO-QUÍMICA:

Castas: Arinto e Perrum

Grau alcoólico: 12% vol.

Acidez total: 7,6 g/l

pH: 2,99

Açúcares redutores: 3,8 g/l

Enólogos: Rui Veladas e Tiago Garcia

CLIMA:

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registam-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano

SOLOS:

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (15°C) a qual dura aproximadamente 12 dias. A 2ª fermentação com leveduras livres «Método tradicional» decorreu em garrafa durante 3 meses, posteriormente o vinho cumpriu um estágio de 12 meses até ao “degorgement”.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Vinho de aspecto límpido com bolha fina e persistente, cor amarela citrina, aroma fresco com notas cítricas e florais com boa acidez, volume e persistência na boca.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local resguardado da luz e fresco (cerca de 12º-15ºC) com alguma humidade (75% -90% de humidade relativa). Estas condições deveram manter-se constantes durante todo o ano.

Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar até 3 anos.

Pode ser servido como aperitivo e acompanha bem carnes brancas, peixe, mariscos, sushi, queijo fresco e alguns tipos de sobremesas.

Deverá ser consumido à temperatura de 8º-10ºC.



A handwritten signature in black ink, appearing to be the name 'A. L.', is written below the 'Aprovado:' label.