



## CONDE VIMIOSO

### CONDE VIMIOSO ESPUMANTE BRUTE NATURE 2019



CLASSIFICAÇÃO DOC Tejo

TIPO Espumante BRUTE NATURE

CASTAS Chardonnay, Touriga Nacional

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Calhau Rolado

VINDIMA Manual

VINIFICAÇÃO Após prévio arrefecimento a 5°C, as uvas foram prensadas diretamente sem esmagamento nem desengace. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática, seguindo-se a fermentação alcoólica, a temperatura controlada, para se obter o vinho base de espumante. Após a tiragem em Julho de 2020, ocorreu a segunda fermentação em garrafa (método champagnes).

O estágio sobre as borras de fermentação foi aproximadamente de 15 meses em garrafa, tendo ocorrido o degorgement em outubro de 2021.

ÁLCOOL 13%

ACIDEZ TOTAL 5.5 g/l

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Cor palha brilhante com bolha fina e persistente. Aroma elegante de fruta branca, de mel, pão tostado, e algumas notas florais. Na boca revela-se muito fresco, intenso e persistente.