

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS BLANC DE BLANC'S

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
Região Bairrada | País Portugal | Ano 2018

Solo Argilo-Calcário

Graduação Alcoólica 11 % vol.

Acidez Total 5,9 g/l, em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,6 g/l

Enólogo João Soares

Processo de vinificação Criteriosa selecção das uvas da variedade Chardonnay. Prensagem suave de uva inteira e separação das melhores frações de mosto lágrima. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com os preceitos do método tradicional.

Notas de Prova Este sub-tipo de espumante, consagrado por ser constituído apenas por uvas brancas resultou de cor amarelo citrino ligeira, bolha fina e cordão persistente. O aroma revela-se muito elegante, onde notas de citrinos verdes se deixam envolver pela complexidade do estágio em cave "sur lies" lembrando reminiscências de pão torrado e amêndoas. Prova de boca com mousse suave e acidez crocante, formando um conjunto elegante e muito equilibrado.



Castas
Chardonnay
(100%)



**Potencial de
Envelhecimento a servir**
Beber agora



Temperatura
8-10 °C