

QUINTA DA ROMEIRA ESPUMANTE BRUTO 2015

TIPO: Espumante **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Bucelas **REGIÃO:** Lisboa

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Quinta da Romeira Bruto é perfeito para consumidores modernos e que gostam de apreciar o lado descontraído da vida. É um espumante de qualidade, da casta Arinto, na linha dos grandes vinhos brancos da região.

NOTAS DE PROVA

É um espumante de bolha fina e persistente, com uma tonalidade amarela dourada. O aroma é complexo e atrativo, mostrando notas de frutos secos, tosta e frutos citrinos. Bom volume de boca com a acidez viva e refrescante muito bem integrada. O final é equilibrado e persistente.

ENÓLOGO: Manuel Pires da Silva

CASTAS: 100% Arinto

VINIFICAÇÃO

Elaborado a partir da casta arinto, este espumante foi produzido através do método clássico. Fermentou em cubas de inox, a temperatura controlada (cerca de 16 ° C). Após o final da fermentação, o vinho base obtido estagiou cerca de 12 meses em cubas de inox, de maneira a atingir a maturidade e estabilidade aromática. Posteriormente, foi feita a "tiragem" para as garrafas onde ocorreu a segunda fermentação.

MATURAÇÃO

Estagiou cerca de 12 meses sobre borras finas. A segunda fermentação foi feita em garrafa, antes do "degorgement", que foi executado em março de 2017.

GUARDAR

Devido à excelente acidez do Arinto, aliada ao volume de boca, é esperado que este espumante apresente uma evolução positiva ao longo do tempo.

SERVIR

O espumante deve ser servido fresco entre 8°C-10°C.

DEFRUTAR

Acompanha muito bem entradas, ostras e mariscos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,0% | Acidez Total: 10,5 g/L | (ácido tartárico) | Açúcar: 7,9 g/L | pH: 3,2

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

