



ESPUMANTE ORTIGÃO NEKTAR

Produtor / Producer Quinta do Ortigão

Classificação / Appellation Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2020

Enólogo / Winemaker Arminda Ferreira



Castas / Grape Varieties: 60% Arinto, 30% Bical, 10% Cercial

Vinhas / Vineyards: Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. //

The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999.

Vinificação / Vinification Process: Vinification method: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C, espumantização pelo método clássico e degorgemet a la volé. // Total destemming, gentle pressing, natural static decantation, controlled fermentation at 16°C, second fermentation in bottle (Classical method) and degorgement a la volé.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Citrina definida // Citrine defined

Aroma: Cítricos e maçã verde // Citrus fruits and green apple.

Boca / Mouth: Frutado e fresco sendo no final com uma mousse muito elegante e harmoniosa // Fruity and fresh. In the end, it seems like a very elegant and harmonious mousse.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 11,5% **pH:** 3,09

Acidez Total / Total Acidity: 5,78



Acompanha / Food

Aperitivo ou acompanhar pratos típicos regionais e sobremesas. // Appetizer, regional dishes and desserts.