



CASTAS

Touriga Nacional



SOLOS

Argiloso-calcários



DENOMINAÇÃO

D.O.C. Bairrada



VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total e prensagem suave. Decantação e fermentação a frio em cuba de aço inox com temperatura controlada. A Segunda fermentação ocorre em garrafa durante 36 meses e segundo o método clássico, com *remuage* manual e *dégorgement* por ação do frio.



COLHEITA

2018



ÁLCOOL 12.5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL 7.20 gr/L

PH 3,10

AÇÚCAR RESIDUAL <0.6 gr/L



NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor cítrica brilhante com uma bolha fina e elegante. No nariz é complexo, sentem-se notas frutos maduros e biscoito. Na boca é frutado, crocante e de mousse cremosa, com uma acidez bem equilibrada. Tem um final de boca longo e requintado



CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Temperatura de serviço entre os 6º e 8ºC.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.



GASTRONOMIA

A sua estrutura e complexidade são ideais para harmonizar com ostras, mariscos, peixes e carnes brancas.



ENÓLOGO

Nuno Bastos



PRODUTOR

QUATRO CRAVOS