



QUINTA DOM VICENTE

Espumante "Blanc de Noirs" Bruto Reserva 2019



Região

DOC Dão



Castas

100% Touriga Nacional



Vinificação

A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento a frio, esgotamento em prensa, e decantação em depósito. De seguida o mosto é trasfegado para outros depósitos onde vai fermentar até esgotamento total dos açúcares. Para este vinho é aproveitado apenas mosto de prensagem direta antes de adquirir pigmentos corados. Assim se obtém o vinho base com ligeira “batonnage” em borra durante 5 meses até engarrafamento para segunda fermentação. Este espumante natural é preparado seguindo o “Método Clássico”. O vinho Base é engarrafado com adição de novas leveduras, originando uma segunda fermentação dentro da garrafa a partir da qual o CO2 natural foi obtido originando bolha fina.

Depois de concluída esta segunda fermentação, o vinho teve um período de envelhecimento na garrafa durante mínimo de 36 meses em, que influenciam muito o sabor, preservação da fruta, e melhoria da textura do espumante acabado.



Gastronomia

Vinho para acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, peixe ou mesmo pratos de carne mais leves e queijos. Ideal também para beber sozinho ou como aperitivo.



Servir entre 6-8°C



Notas de Prova

Cor citrina pálida, bolha fina e persistente. Aromas de fruta branca e ligeiras notas frutadas, panificadas e tostadas. Sabor intenso e persistente com um fim fresco e cremoso.



Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,67 g/L

Açúcares: 4,2 g/L

pH: 3,42



Informação Nutricional

Energia por 100ml: 301 kJ/72 kcal

Gordura: 0g | **Saturada:** 0g

Hidratos de Carbono por 100ml: 0,42g | dos quais

açúcar: 0,42g

Proteína: 0g

Sal: 0g



Informação Logística

Garrafa: 0.75L

EAN Garrafa: 5 600288 815386

Embalagem: Caixa de cartão com 3 garrafas