

Soalheiro Espumante Bruto



Espumante - Bruto

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

14,20 €

14,20 €

2,66 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Quinta de Soalheiro](#)

Descrição

As uvas de Alvarinho utilizadas na vinificação do Soalheiro Espumante são seleccionadas nas vinhas com uma concentração em

ac?ucar mais baixa e de acidez fresca implantadas em solo de origem grani?tica entre os 100 e os 200 metros de altitude. Melgac?o, a regia?o mais norte de Portugal, esta? protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o nu?mero de horas de sol necessa?rios a? melhor maturac?a?o das uvas da casta Alvarinho.

Vinifica?ao:A elabora?ao de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O mosto resultante desta selec?ao fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, ja? em garrafa, uma segunda fermenta?ao. A perman?ncia na cave, a temperatura baixa e constante durante v?rios meses permite que este espumante mostre toda a eleg?ncia da casta Alvarinho. Finda esta fase de fermenta?ao e est?gio, procede-se ao "degorgement", opera?ao que permite a elimina?ao das leveduras existentes em garrafa e a substitui?ao da c?psula met?lica provis?ria pela rolha definitiva t?pica do espumante.

Notas de Prova: Apresenta cor amarela citrina, bolha fina e persistente. O aroma revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equil?brio entre a acidez e o a?lcool. O sabor apresenta persiste?ncia e complexidade.

Sugest?o de Acompanhamento: Muito versa?til acompanhando uma grande diversidade de gastronomia. E? ideal como aperitivo ou para acompanhar assados no forno.

Coment?rios

Ainda n?o h? coment?rios para este produto.