

BERBERETA

BRUT NATURE | IG LISBOA | RESERVA 2017

REGIÃO: Porto Nogueira – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: Espumante Brut Nature Reserva, elaborado pelo método tradicional, com as melhores uvas Arinto – 60% e Chardonnay – 40%.

Solos: Argilosos

Vinhas: Em 2017 as vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira** eram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: As uvas Arinto são colhidas na "Vinha Miranda" plantada em 2012 com 1.40 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W). As uvas Chardonnay foram colhidas na "Vinha das Berberetas" plantada em 2012 com 0.45 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S). Ambas as vinhas localizam-se em encosta acentuada.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem suave com cachos inteiros, fermentação de parte do lote em barricas de carvalho francês *Séguin Moreau*, com posterior *assemblage* com o restante lote, em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C. Engarrafamento em Fevereiro de 2018.

Dégorgement: Em Novembro de 2020, após 30 meses de estágio em garrafa.

Notas de prova: Espumante de cor citrina com laivos dourados, bolha fina e cordão intenso e persistente, com aromas de ameixa amarela, notas de especiarias com algumas nuances de panificação e mineralidade presente. Na boca revela uma acidez intensa e vibrante com notas crocantes, vivacidade palpitante e untuosidade notória, que lhe confere um final intenso, fresco com muita firmeza e persistência notável.

Acidez total: 9,2 gr/L **PH:** 3,02 **Açúcares totais:** 3,3 gr/L
Grau alcoólico: 12%

Temperatura de Serviço: 6°C - 10°C

