

BERBERETA

BRUT NATURE | IG LISBOA | RESERVA 2016

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 60% Arinto, 40% Chardonnay

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Arinto colhidas na "Vinha Miranda" plantada em 2012 com 1.4 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W).

Uvas Chardonnay colhidas na "Vinha das Berberetas" plantada em 2012 com 0.45 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S). Ambas as vinhas 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, com posterior *assemblage* com o restante lote, em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C. Engarrafamento em Fevereiro de 2017, 2ª fermentação durante 24 meses.

Dégorgement: Fevereiro 2019

Notas de prova: Vinho de cor citrina com laivos dourados, bolha fina e cordão intenso e persistente, com aromas de fruta de polpa amarela e maçã verde, notas de especiarias, ligeira tosta de pão e alguma mineralidade. Na boca revela uma estrutura equilibrada entre acidez e volume, com vivacidade palpitante e untuosidade agradável, que lhe confere um final intenso, fresco e de boa persistência.

Acidez total: 7,8 gr/L **PH:** 3,06 **Açúcares totais:** 2,9 gr/L **Grau alcoólico:** 12%

Temperatura de Serviço: 6°C - 10°C

Prémios:

- Wine Advocate - Robert Parker - 92 Pontos
- "Grandes Escolhas" Dezembro 2019 – 17,5 Pontos
- Entre os 6 melhores Espumantes de Portugal em 2019 pelos Jornalistas das Grandes Escolhas, Fevereiro 2020.



CASA
ROMANA VINI
A Family Winery
WINES OF PORTUGAL
www.romanavini.pt