

BERBERETA

BRUT NATURE | DOC ÓBIDOS | RESERVA 2022

REGIÃO: Algufer – 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: As vinhas localizadas na Quinta do Porto Nogueira 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 Abril de 2023.

Dégorgement: Em Abril de 2025, após 24 meses de estágio em garrafa.

Notas de prova: Vinho de cor citrina com laivos dourados, bolha fina e cordão persistente, com aromas de brioche, alguma confeitaria e frutos secos (avelãs e tâmaras). Boca bem equilibrada, com acidez fina bem integrada e harmoniosa, com final elegante e persistente.

Acidez total: 8,15 gr/L PH: 2,99 Açúcares totais: 2,00 gr/L Grau alcoólico: 12,5%

Temperatura de Serviço: 6°C - 10°C

Garrafas: 3.150

