



BARÃO^{DO} HOSPITAL

ESPUMANTE BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO RESERVA 2020

CLASSIFICAÇÃO DOC Verde

TIPO Espumante Brut Nature

CASTAS Alvarinho 100%

REGIÃO Sub Região Monção e Melgaço

TIPO DE SOLO Granítico

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Após prévio arrefecimento a 5°C, as uvas foram prensadas, suavemente, sem esmagamento nem desengace. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática, seguindo-se a fermentação alcoólica, a temperatura controlada, para se obter o vinho base de espumante, o qual permaneceu sobre as borras finas da fermentação durante 1 ano. Após a tiragem ocorreu a segunda fermentação em garrafa (método champagnes). O estágio sobre as borras de fermentação foi aproximadamente de 15 meses em garrafa, tendo ocorrido o dégorgement em Julho de 2023.

ÁLCOOL 13 % vol.

ACIDEZ TOTAL 7,5 g/L

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA De bolha fina e persistente, é muito elegante e harmonioso. Intenso e distinto, combina notas cítricas e de alguma fruta branca com nuances de pão torrado. Encorpado e muito persistente, com uma bela acidez, termina bonito e complexo, mas marcado pela mineralidade típica da casta que lhe deu origem