

# ESPUMANTE BRUT NATURE CVIP

**REGIÃO** | Açores

**TIPO** | Espumante

**ENÓLOGO** | Bernardo Cabral

## CASTAS

Arinto dos Açores

## VINIFICAÇÃO

O vinho base para este espumante foi feito exclusivamente com a casta Arinto dos Açores da zona da Candelária, a escassos metros do mar. Fermentação espontânea em depósito de inox. A segunda fermentação foi feita em garrafa pelo método clássico durante 2 meses, a uma temperatura de 12°C. Dégorgement feito em Outubro de 2022.

## NOTAS DE PROVA

Bolha muito fina e persistente. É um espumante que não consegue esconder a sua origem. As notas de algas do mar, iodo e maresia confundem-se com alguma panificação resultante do longo estágio com as leveduras livres, durante os 4 anos em garrafa. Na prova, a bolha é muito elegante, equilibrando e envolvendo a acidez natural muito refrescante que o vinho tem. Acaba longo e com uma sensação inconfundivelmente salgada.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 8,20 | **pH:** 3,20 | **Açúcares Totais:** 0,70



**ILHA DO PICO**  
COOP.  
VITIVINÍCOLA  
Est. 1949



PICO