

LA VOLÉE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Bical e Cercial

O VINHO

La Volée Blanc de Blancs é um espumante multiparcela que nasce em vinhas de solo argilo-calcário na zona de Sangalhos. Vinhas com mais de 20 anos na zona norte da região. As castas são as típicas brancas, Cercial, Bical e Arinto. O Cercial e Arinto em solos ricos Argilo-Calcários e o Bical em solos Franco-Arenosos.

O vinho é vinificado em inox estagiando, parte do lote 5 a 6 meses em barrica velha de 500L de carvalho francês (com mais de 10 anos).

O vinho depois do frio do Inverno estagiou em cave subterrânea sur lies 12 meses após final da segunda fermentação com pugnetage periódica e remuage feita na clássica pupitres para ganhar a estrutura que um grande espumante merece.

Todo o espumante foi degorjado de forma artesanal dando dessa forma origem ao nome do vinho “à lá Volée”.

Apenas foram feitas 6250 garrafas.

ESTÁGIO

12 meses



BAIRRADA