

APLAUSO COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO | Bairrada/Beiras

CASTAS

Baga, Bical e Maria Gomes

O VINHO

Clima: temperado - atlântico

Solo: argilo - calcário, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes.

Degorgement: 2015

Paladar: boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente.

Final de prova: intenso, longo, cremoso e envolvente.

gastronomia: como aperitivo e acompanhamento de diversas entradas

longevidade prevista: pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado em pé ou deitado em local fresco e sombrio.

Nota de prova: 15 valores”

VINIFICAÇÃO

vinho base , elaborado a partir de maceração pelicular, seguido de fermentação com temperatura controlada. Usando método clássico efectuou-se a segunda fermentação com 9 meses em garrafa. Um mês de remouage em pupitre seguida de degorgement.

ESTÁGIO

estágio de 2 meses em cave antes de libertar para o consumidor.

NOTAS DE PROVA

Cor: ligeiro amarelado com alguns toques de laivos dourados.

Aroma: frutos de polpa branca, maçãs verdes, algumas notas de tosta com final ligeiramente limonado.

Paladar: boa estrutura de boca, equilibrado, excelente mousse fina, bolha fina e persistente.

Final de prova: intenso, longo, cremoso e envolvente.

PRÊMIOS

Livro dos vinhos 2014 - João Martins - “boa fruta, muito acessível, está fresco e o estilo é muito refrescante. Na boca nota-se um arredondamento que facilita a prova como aperitivo. Aí portar-se-á bem, mas à mesa também será bom companheiro.



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL



BAIRRADA