

QUINTA DA BIAIA

ESPUMANTE SERENO 30 ANOS

REGIÃO | Beira Interior

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Luís Santos

CASTAS

Arinto e Chardonnay

O VINHO

As vinhas, com altitude impar (700 – 750mts), reúnem as castas tradicionais na produção de espumantes; conjugando as características desta região e a de Champagnes, com terrenos de transição de Granito e Xisto e Granito e Quartzo, situadas na bacia dos rios Douro, Côa e Águeda, imprimem um perfil único aos vinhos.

VINIFICAÇÃO

Uvas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão e transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. Primeira fermentação em Inox. Segunda fermentação em garrafa, de acordo com o método clássico

ESTÁGIO

Estágio em garrafa durante 30 anos. Degórgement realizado em 2024.

NOTAS DE PROVA

Um espumante que evidencia de forma notável o potencial de longevidade dos vinhos da Beira Interior. Apresenta uma cor amarelo-palha intensa, com reflexos dourados, e uma bolha fina e persistente, indicativa de uma segunda fermentação bem integrada. No nariz, revela um aroma complexo, com notas de fruta seca, tostas subtis, flores secas e uma leve evolução oxidativa, que acrescenta profundidade e nobreza. Na boca é elegante, com uma mousse cremosa, acidez equilibrada e uma estrutura refinada. O final é longo e harmonioso, num conjunto de perfil clássico, que alia sofisticação, frescura e carácter.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,00 g/l | **pH:** 3,00 | **Açúcares Totais:** 3,1 g/l

