



ESPUMANTE 2023 • VINHO VERDE



Espumante Bruto Natural do Ameal, com origem em duas vinhas da Quinta (Rio e do Vaqueiro), espumantizado por método clássico, apresenta complexidade e textura com bolha fina. O espumante demonstra a capacidade da casta Loureiro para a produção de vinhos de grande qualidade e capacidade de evolução. Produzimos 3.862 garrafas de 750ml.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola de 2023 na região do Vinho Verde foi um ano de elevada precipitação e quente. Por isso o trabalho na vinha foi desafiante. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura e precipitação mais elevadas. Não faltou por isso água durante todo o ciclo. Na Primavera e Verão tanto a precipitação como a temperatura continuaram elevadas o que levou a um avanço grande na maturação. As produções foram ligeiramente mais baixas o que levou a maturações mais profundas e equilibradas. Historicamente começamos a vindima em Agosto, com uvas sãs e de grande potencial.

CASTAS

Loureiro

VINHA

Rio e Vaqueiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, maceração pelicular de cacho inteiro, seguida de prensagem em prensa pneumática.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação com temperatura controlada em cubas de inox, ovos de cimento, e em barricas de carvalho francês usadas.

Estágio sobre borras finas durante 9 meses.

Espumantização por método clássico e estágio em garrafa durante 20 meses até ao dégorgement.

ENGARRAFAMENTO

14 de Junho de 2024

DÉGORGEMENT

2 de Abril 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 8,6g/l

pH: 3.0

Açúcar Totais: 3 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães & José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

De cor amarela, apresenta um aroma complexo e vibrante, marcado por uma expressão aromática elegante e envolvente. Na boca, revela uma acidez equilibrada e refrescante, que lhe confere tensão, vivacidade e persistência. Um perfil que evidencia a aptidão da casta Loureiro para a produção de espumantes de grande qualidade. Com o irá desenvolver progressivamente maior complexidade e profundidade.