



CASA DA TOJEIRA

ESPUMANTES

ESPUMANTE TOJEIRA TINTO BRUTO



Classificação | Vinho Espumante de Qualidade

Tipo | Tinto Bruto

Castas | Vinhão (40%), Borraçal (30%), Touriga Nacional (20%), Amarelal (10%)

Solo | Granítico e argilo-xistoso

Altitude | 250-350 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação alcoólica durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C. A 2ª fermentação ocorre pelo método clássico, em cave a temperatura controlada de 14°C onde permanece em estágio no mínimo 12 meses.

Cor | Rubi.

Aroma | Vinoso e com notas de frutos do bosque. Ligeiro floral.

Prova | Bolha fina e persistente. Taninos firmes, boa acidez, encorpado e final de boca persistente.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8°C.

Gastronomia | Acompanha todo o tipo de carnes grelhadas, vermelhas e condimentadas.

Análise Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	7,0 g/L
pH	3,47
Açúcares Residuais	8,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso