

quinta da rabiana

Espumante de Qualidade

VINHO VERDE
Branco 2021



CASTAS
Arinto



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de uma única parcela, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar os períodos de calor) em caixas de pequena capacidade. Prensagem suave das uvas inteiras. Decantação a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada. Estágio sobre borras finas. Fitração. Segunda fermentação em garrafa. Degorgement a 24 meses. Método clássico.



NOTAS DE PROVA

De cor amarelo-limão, exibe bolhas finas e persistentes. Os aromas são frutados e frescos - característicos da casta Arinto. O paladar revela o delicado equilíbrio entre a acidez e o álcool. Algumas notas minerais e uma agradável complexidade bem como um final longo.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Vinho bastante versátil, harmoniza com diversas cozinhas mas também pode ser plenamente apreciado sozinho.



SERVIR À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 6°C e os 8°C.



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12%
Acidez Total: 6,2 g/L
Açúcar Residual: Bruto Natural
PH: 3,28



TERROIR

Região: Minho
Altitude: 217-323m
Solo: Franco-argilo-limoso
Viticultura: Modo de Produção Integrada

