

quinta da rabiana

Espumante de Qualidade

VINHO VERDE
Tinto 2021



CASTAS
Vinhão



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de uma única parcela, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar períodos de calor), em caixas de pequena capacidade. De seguida, foram transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Pisa a pé. Fermentação em lagares de granito a temperatura entre os 20 e os 24°C. Segunda fermentação em garrafa. Degorgement a 12 meses. Método clássico.



NOTAS DE PROVA

Vermelho escuro. No aroma é expressivo e exuberante, com frutos vermelhos, a moras e framboesas. No paladar, as notas de fruta são ainda mais intensos com algumas notas de chocolate. Encorpado, taninos macios e final longo.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Harmoniza perfeitamente com pratos tradicionais, tais como lampreia, arroz de sarrabulho, cabrito assado e leitão.



SERVI-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: 3,59



TERROIR

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

