

HERDADE DO ESPORÃO

Espumante

Adega: Herdade do Esporão

Castas: Verdelho / Antão Vaz

Colheita: 2007

Região: Alentejo

País de Origem: Portugal

Certificação: Vinho Espumante de Qualidade

Enólogo: David Baverstock / Sandra Alves

Visual: Aspecto límpido, bolha fina e cordão persistente.

Olfactivo: Aroma fino e mineral com notas de bolacha e avelãs.

Gustativo: Elegante e intenso, na boca revela notas de fruta fresca num conjunto harmonioso de final rico e longo.

Acompanhamentos: Acompanha desde a leveza e simplicidade das saladas compostas até à opulência de um prato de porco assado no forno, passando por ser uma requintada opção para as ostras ao natural, garantindo uma efervescência de sabores e aromas espantosos.

Temperatura de Consumo: 7 - 10°C.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (13 a 15 °C), fermentação em garrafa durante 9 meses, seguida de 1 ano de envelhecimento sobre as borras até ao “degórgement”. Método Clássico.

Análises: Álcool: 13%; Acidez Total: 6,5 gr/l; Acidez Volátil: 0,3 gr/l; pH: 3,07 .



PROVA DA SAFRA 2010.

Jantar harmonizado ABS/PR – Bar do Victor Restaurante em 26/06/2012.