



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Barnaut

VINHO: Barnaut Grande Réserve Brut Grand Cru

REGIÃO: Champagne - Montagne de Reims - vinhedo Grand Cru de Bouzy.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Champagne Grand Cru A.O.C., RM (récoltant-manipulant, vinhedos próprios)

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima temperado continental, rigoroso. Invernos muito frios e longos, riscos de geadas de primavera, verões mornos e curtos. Temperatura de 10,5°C, pluviometria de 650mm, com chuvas bem repartidas ao longo do ano, e 1.700h de sol, sempre em médias anuais.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solo típico "crayeux", de pedra calcária puríssima da era secundária, de alta porosidade. Muito pobre em matéria orgânica.

ELABORAÇÃO: Colheita manual com tris seletiva de cachos. Os cachos são colocados inteiros nas velhas prensas Coquard, com separação do jus em 4 ou 5 frações, diferenciando o de vinhas jovens do de vinhas velhas. Fermentação alcoólica em tanques de inox a 17,5°C, com malolática encorajada e permanência sur lie. Assemblage perpétuel do vinho base para segunda fermentação, empregando-se vinhos de anos anteriores vins de réserve (3 anos em média) e deixando o dobro do volume engarrafado para o ano seguinte. Adição do licor de tiragem com leveduras e açúcar. Tomada da espuma na garrafa, com longo envelhecimento sur lattes, nas frias e escuras adegas escavadas na craie, pedra calcária. Processo de remuage com gyropalette (mecânico). Desgargalamento com prévio congelamento de depósito, dégorgeement à la glace. Licor de expedição com dosagem final de 6g/l de açúcar, BRUT. Colocação da rolha e do arame de proteção muselet.

AMADURECIMENTO: 2 anos sobre as lias nas frias adegas escavadas na craie.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 8 anos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração amarelo-palha intenso e brilhante. Bolhas muito finas, numerosas e persistentes. Rico bouquet de frutas secas e frutas silvestres vermelhas, maçã ao forno e tostado. Volume e vinosidade, impacto e frescor, perfeito desdobrar da espuma.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Rico bouquet de frutas secas e frutas silvestres, maçã ao forno e tostado. Volume, impacto e frescor, perfeito desdobrar da espuma.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Caviar à russa, vieiras gratinadas, carpaccio de haddock e salmão, linguado ao molho cremoso com caviar, velouté de lagostins com coco, sashimi de peixe gordo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- **LA REVUE DU VIN DE FRANCE:** nota máxima 5 estrelas: "Esse Champagne apresenta um grande equilíbrio, sem dosagem excessiva, com uma intensidade de boca exemplar dentro de um estilo de raça e potência. Ele constitui um exemplo de equilíbrio e persistência. Delicioso".
- **WINE & SPIRITS:** 92 pontos.

Prova no Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.