

CONVÉS ESPUMANTE BRANCO



TERROIR: Inserida na sub-região da Vidigueira, a Herdade da Lisboa, localizada entre a Ribeira de Selminhos e a Ribeira do Freixo, é protegida a norte pela Serra do Mendro. Graças a esta barreira natural, os ventos frescos provenientes do oceano Atlântico, originam elevadas amplitudes térmicas diárias, permitindo uma perfeita e equilibrada maturação das uvas.

A conjugação deste clima mediterrânico local com a forte predominância de solos xistosos e graníticos, proporcionam condições únicas para a produção de vinhos frescos e elegantes, marcados pela mineralidade no caso dos brancos e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 40% Chardonnay, 30% Arinto, 20% Alvarinho e 10% Baga.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12Kg durante as primeiras horas da manhã.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24H para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória. Prensagem a vácuo de cacho inteiro, seguida de decantação a frio durante 48H. Fermentação individual de cada casta em cubas de inox com controlo de temperatura. Segunda fermentação em garrafa, seguida de estágio sobre a borra fina durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Aroma fino e expressivo, com notas de fruta de polpa branca e sensações citrinas. A bolha fina e persistente e o excelente equilíbrio de boca, tornam o conjunto cremoso e suave, cheio de sabor e frescura.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, pratos ricos de peixe, marisco e leitão assado.