

CONVÉS ESPUMANTE ROSÉ



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade.

A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selinhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 85% Touriga Nacional e 15% Baga.

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

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24 horas 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 (sur lies), durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor salmão, aroma delicado e fresco, com notas de framboesas e bagas silvestres. Textura cremosa e elegante na boca. A bolha é muito fina e a acidez viva e refrescante.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

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