

CORTES DO REGUENGO ESPUMANTE GOUVEIO 2017



ORIGEM: Pocinho, sub-região do Douro Superior.

CASTAS: Gouveio.

VINDIMA: Vindima manual e transporte em caixas de 14kg.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica a 8°C durante 24h. Seleção de uvas em mesa de escolha e colocadas diretamente na prensa pneumática. Seguido de decantação estática a 10°C, e de fermentação a temperatura controlada em barricas usadas de carvalho francês. A segunda fermentação é realizada de acordo com o método clássico, fermentando em garrafa na qual estagia em contacto com as borras finas durante **60 meses**.

NOTAS DE PROVA: Aroma delicado e persistente, muito marcado pelas notas de brioche e frutos secos, resultantes do longo tempo de estágio, mostrando ainda notas de frutos de polpa branca. Na boca revela-se cremoso e elegante, com bolha muito fina e persistente.

ENOLOGIA: Pedro Branco.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para pratos de peixe, marisco assim como com queijos de pasta branca.

CAPACIDADE: 75cl (2000 garrafas).

