



HERDADE FONTE PAREDES

Dona Adília

Vinho Espumante de Qualidade - Bruto 2016

Chardonnay



Colheita: 2016

Castas: 100% Chardonnay

Método Clássico

Vinha: 16 anos idade, produção 8 toneladas / há

Sistema de condução: cordão Royat duplo

Localização da Vinha: 200 mt altitude, a 150Km do oceano atlântico

Solo: Natureza granítica xistosa, argiloso. Viticultura sustentável em regime de produção integrada certificado.

Verões muito quentes e secos e invernos frios. Solo argiloso.

Vinificação: Vindima manual, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada entre 12 e 14°C, seguida de um curto estágio em inox. A segunda fermentação decorreu na garrafa por um período de 12 meses com remoagem e posterior degórgement.

Prova organoléptica: Apresenta cor citrina, bolha fina e persistente. No plano aromático revela notas cítricas e alguma maçã verde. Na boca uma perfeita harmonia entre a acidez bem marcada e o carácter mineral, mostrando toda a sua frescura num final vivo e elegante.

Quantidade Produzida: 1600 garrafas

Parâmetros analíticos:

Álcool % - 12

Acidez total g/l - 6,50

Açúcar residual - 2,00

Pressão: 6 Bar