

JOÃO PORTUGAL RAMOS ALVARINHO ESPUMANTE Bruto Natural – Reserva 2014

Classificação	Vinho Espumante de Qualidade - Método Clássico
Tipo	Reserva Branco - Bruto Natural
Castas	100% Alvarinho
Região	Sub Região de Monção e Melgaço
Tipo de Solo	Granítico
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas foram sujeitas a uma prensagem suave. Após clarificação por decantação estática, ocorreu a fermentação alcoólica a cerca de 15°C, obtendo-se o vinho base espumante. 15% do lote fermentou em barricas de carvalho francês de 3 e 4 anos onde permaneceu sobre as borras durante 8 meses. Após estabilização tartárica do vinho base, seguiu-se a tiragem para a segunda fermentação em garrafa (método tradicional Champagnes). O estagio em garrafa sobre as borras da segunda fermentação foi de aproximadamente 20 meses.
Álcool	12% vol.
Acidez total	8 g/l
Açúcares redutores	< 1 g/l
Notas de Prova	De bolha fina e persistente, é muito elegante e harmonioso, com um longo final marcado pela mineralidade típica da casta que lhe deu origem.

