



Espumante EXTRA BRUTO

2020

Produtor: José Manuel Fernandes

Região: Sub-região de **Monção e Melgaço**

As uvas para o espumante Encosta da Capela são previamente selecionadas, de forma a serem colhidas mais cedo, para a obtenção de um melhor equilíbrio entre a acidez e o açúcar.

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 7,2 gr/l

pH: 3.12

Açúcar Residual: 0,6gr/L

Vinificação

A vindima é manual, e as uvas previamente selecionadas, são prensadas inteiras para a obtenção de um mosto de elevada qualidade. O mosto é clarificado durante 48 horas e fermentado a uma temperatura entre 15 e 17°. Após a fermentação, segue-se um período de estágio sobre borras finas durante 5 meses. Posteriormente, é efetuado o engarrafamento para a realização da segunda fermentação (método clássico) e estágio durante 12 meses, finalizando com a *remuage* e *degorgement*.

Notas de Prova

Apresenta uma bolha fina e persistente, revelando no nariz as notas florais, citrinas, um ligeiro tostado e biscoito. Na boca é cremoso, seco, elegante, encorpado, persistente e com uma boa acidez.