



Colheita Imperial



PRODUTOR

Quinta da Calçada

ORIGEM

Portugal

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Espumante IG Minho

NOTAS DE PROVA

Este espumante *Colheita Imperial* apresenta uma cor amarelo citrino brilhante, com ligeiras nuances douradas. Aroma elegante e persistente, com leves notas de brioche e frutos secos envolvidas pela elevada salinidade e mineralidade da região. Bom volume de boca, leves tostados, complexo e acidez crocante resultando num final persistente e longo.

TEOR ALCOÓLICO

12,5 %

VINIFICAÇÃO

Proveniente das vinhas desta Quinta, situadas no sopé da Serra do Marão, com forte influência marítima, as uvas das castas Alvarinho e Loureiro foram suavemente prensadas. O mosto fermentou em barricas de carvalho francês tendo o vinho posteriormente aí estagiado durante 1 ano. A elaboração, seguindo o método clássico, decorreu na nossa cave a temperatura controlada, seguindo-se um estágio em garrafa de um ano. Foi feito o *degorgement* e 2 meses de estágio final em garrafa.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10° C

CASTAS

Alvarinho e Loureiro

ENÓLOGO

João Cabral Almeida