



Cuvée de Choix

PRODUTOR

Quinta da Calçada

ORIGEM

Portugal

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Espumante de Qualidade

NOTAS DE PROVA

Este espumante *Cuvée de Choix* apresenta uma tonalidade rosa salmão, com perlage fina e persistente. Aroma complexo e subtil, com leves notas de frutos vermelhos, nuances de frutos secos e brioche. Bom volume de boca, com espuma cremosa e acidez equilibrada resultando num final longo.

TEOR ALCOÓLICO

12,5 %

VINIFICAÇÃO

Proveniente das melhores parcelas desta Quinta, as uvas das castas Alvarinho e Vinhão foram suavemente prensadas. O mosto fermentou em cubas de inox tendo o vinho aí estagiado durante 1 ano. Após a elaboração do *blend*, seguiu-se a espumantização, pelo método clássico, que decorreu na nossa cave a temperatura controlada e posteriormente um estágio em garrafa de um ano sobre borras (com leveduras). Foi feito o *degorgement* e 2 meses de estágio final em garrafa.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10° C

CASTAS

Alvarinho e Vinhão

ENÓLOGO

João Cabral Almeida

