

QUINTA DONA LEONOR

ESPUMANTE RESERVA BRUTO 2013



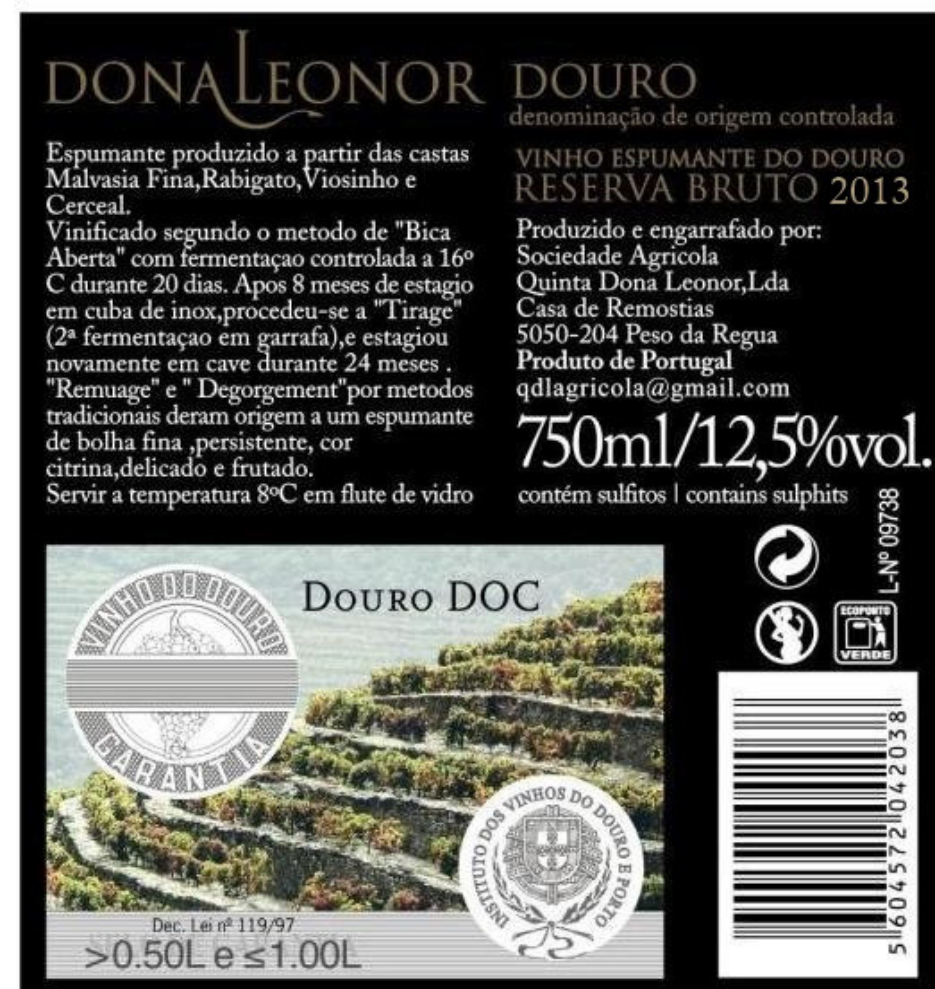
DENOMINAÇÃO : DOC Douro

CASTAS: Malvasia Fina,
Rabigato e Viosinho

ACIDEZ TOTAL: 7,00 g/l

pH: 3,10

ÁLCOOL: 12,5 %



Colheita, produção e armazenamento na propriedade

Método: Clássico / fermentação em garrafa
Envelhecimento: cave, durante 34 meses
Engarrafamento: março 2016
Produção total: 2000 garrafas
Lançamento: julho 2019

Vindima

Esta vindima decorreu de forma normal, com uma maturação precoce e com vindima no final de agosto para o vinho base do espumante. As boas condições sanitárias apresentadas pelas uvas permitiram tirar o melhor partido da especificidade das castas vinificadas.

Vinificação

Este vinho é produzido a partir das castas Malvasia Fina, rabigato e Viosinho, provenientes da propriedade, situada entre a Régua e Santa Marta de Penaguião. As uvas são rigorosamente selecionadas e transportadas em caixas de 25 kg até à adega. A vinificação decorreu segundo o método de bica aberta, com fermentação controlada a 16° C, pelo período de 15 a 20 dias. Depois de 8 meses de estágio em inox, procedeu-se à "tirage" (2ª fermentação em garrafa, para a cave onde estagiou 34 meses a temperatura controlada. Removimento e "dégorgement" efetuados por método tradicional, na propriedade.

Notas de prova

Este espumante apresenta-se com uma bolha fina e persistente. Fruto fresco e verdura com algum vegetal fresco e agradável ao nariz, aliados a um bom equilíbrio entre o corpo, a estrutura de mousse e a acidez delicada, notabilizam este 1º espumante Douro de produtor engarrafador.