ULABEL

ESPUMANTE

BRUT NATURE GRANDE RESERVA 2011



REGIÃO
Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro
Método tradicional

ALTITUDE
Entre 400
e 600 metros

CASTAS
Moscatel
Galego Branco

VINIFICAÇÃO
Após a seleção criteriosa das uvas na vinha, a vindima foi feita de forma manual para caixas de 20 kg, sendo as uvas depois sujeitas a um arrefecimento em câmara frigorífica até 8-10°C. De seguida, foram selecionadas em tapete de escolha e prensadas a baixa pressão, em prensa pneumática. A fermentação alcoólica decorre em cuba de Inox, durante um período de 18 dias, com temperatura controlada a cerca de 15°C. Após a fermentação alcoólica, o vinho base permanece em estágio em Inox, promovendo-se o levantamento das borras finas até fevereiro de 2012. A segunda fermentação alcoólica em garrafa iniciou-se em junho de 2012, prolongando-se o estágio em garrafa com as borras da segunda fermentação até ao momento de dégorgement que antecede a comercialização.

NOTAS DE PROVA
Límpido, brilhante e de cor citrina. Aromas marcados pelo estágio prolongado com as leveduras. Apresenta notas de biscoito, de tosta e com ligeiro toque de frutos secos. Na boca, destaca-se o equilíbrio e harmonia, apresentando bolha fina e uma acidez bem viva que lhe confere uma certa longevidade e frescura.

TEOR ALCOÓLICO
12,5% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO
73 kcal /100 ml

ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Celso Pereira