ULABEL

## ESPUMANTE

# BRUTO
# GRANDE RESERVA 2013




### REGIÃO
Favaios, Douro

### CLASSIFICAÇÃO
DOC Douro
Método Tradicional

### ALTITUDE
Entre 350 e 600 metros

### CASTAS
Gouveio, Viosinho e Arinto.

### 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 8-10ºC. 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 15ºC. 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% alc./vol.

### VALOR ENERGÉTICO
73 kcal /100 ml

### ENOLOGIA
Miguel Ferreira
Celso Pereira