

## CONDE DE VIMIOSO Espumante Extra Bruto 2012



Classificação	DOC Tejo
Tipo	Espumante Extra Bruto
Castas	Chardonnay ,Touriga Nacional
Região	Tejo
Tipo de Solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As Uvas foram prensadas directamente sem esmagamento nem desengace. O mosto obtido foi clarificado por decantação estática, seguindo-se a fermentação a temperatura controlada para se obter o vinho base de espumante. Posteriormente procedeu-se à estabilização tartárica a baixa temperatura de modo a preparar o vinho para a segunda fermentação em garrafa (método champanhes). A tiragem ocorreu em Abril 2010.
Estágio	O estágio sobre as borras de fermentação foi de aproximadamente de 18 meses em garrafa.
Álcool	12% vol.
Acidez total	6 g/l
Açúcares redutores	< 3 g/l
Notas de Prova	Cor palha com bolha fina e persistente, aroma de mel, pão tostado, ameixas brancas e algumas notas florais. Na boca fresco com um bom volume, bolha fina, boa persistência onde aparecem notas florais e de mel.