



COLINAS CUVÉE “LADY SARA” BRUT BLANC DE BLANCS 2015 COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, aliando as castas de Champagne a uma fabulosa prensa *Coquard* e à tradição secular da Bairrada na produção de vinhos espumantes, se conseguem fazer vinhos capazes de ombrear com os melhores do mundo.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Chardonnay (100%)
PRODUÇÃO	Método clássico
ESTÁGIO AUTOLÍTICO	9 anos
NOTAS DE PROVA	De bolha finíssima, super persistente, apresenta cor palha brilhante com tons dourados claros, não denotando os quase 10 anos de idade. Aroma de casca de citrino recém apanhado, combinado de notas autolíticas pronunciadas (biscoito/brioche), muito bem integradas. São camadas e camadas de aromas extremamente cativantes. Na boca, a mousse é perfeita e, juntamente com a vibrante acidez, contribui para uma sensação mineral, assinatura dos espumantes Colinas. O final de boca é muito longo, com uma complexidade que se mostra em camadas que vão desde os aromas mais cítricos, aos aromas de panificação, passando pelos aromas de marmelo. Sempre tudo muito fresco e mineral.
SERVIÇO	entre 6º e 8ºC
LONGEVIDADE	Todos os complexos aromas desenvolvidos durante o estágio autolítico, ou seja, o tempo que passou em garrafa em contacto pleno com as borras da 2ª fermentação, estão agora na sua melhor fase e assim se manterão por mais 2 a 5 anos.
ANÁLISES	Ph - 3,17 Acidez Total - 6,83 gr/l (expressa ac. tartárico) Açúcar Residual - 4,2 gr/l Álcool - 12,55%
PRODUÇÃO	3.453 (0,75L)
IMPrensa	Ainda não provado.

