

ESPUMANTES NATURAIS



MESSIAS BLANC DE BLANC'S

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Bairrada | **País** Portugal | **Ano** 2013

Solo Argilo-Calcário

Graduação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 6,0 g/l, em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,8 g/l

Enólogo João Soares

Processo de vinificação Criteriosa selecção das uvas da variedade Chardonnay. Prensagem suave de uva inteira e separação das melhores frações de mosto lágrima. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com os preceitos do método tradicional. Estágio "*sur lies*" prolongado para atingir maior complexidade e elegância.

Notas de Prova Este sub-tipo de espumante, consagrado por ser constituído apenas por uvas brancas resultou de cor amarelo citrino ligeira, bolha fina e cordão persistente. O aroma revela-se muito elegante, onde notas de citrinos verdes se deixam envolver pela complexidade do estágio em cave "*sur lies*" lembrando pão torrado e amêndoas. Prova de boca com mousse suave e acidez crocante, formando um conjunto elegante e muito equilibrado.



Castas

Chardonnay
(100%)



Potencial de

Envelhecimento a servir
Beber agora



Temperatura

a servir
8-10 °C