PEDRA CANCELA

VINHO ESPUMANTE BRUTO - DÃO DOC BRANCO 2022

PEDRA CANCELA

PRODUTOR: Lusovini Vinhos de Portugal, SA

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Os vinhos brancos do Dão foram durante largas décadas utilizados como base de espumante em Portugal, ainda que só a partir dos anos 90 a região tenha produzido os primeiros espumantes com denominação de origem. O nosso espumante junta as castas Encruzado e Cerceal Branco e estágio prolongado em garrafa, para oferecer uma imagem do Dão renovado que não esquece a tradição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Encruzado e Cerceal Branco
Produção:	7 500 garrafas
Vinificação:	Vinho base, elaborado no momentro otimo de maturação das uvas para este tipo de produto, fermentado a temperaturas não superiores a 16ºC. A segunda fermentação pelo método clássico, ocorreu durante um período de 15 meses. Após o qual se procedeu à remouage e degorgement.
Estágio:	Em cave durante 15 meses mínimo e 1 mês depois do degorgement antes de ser libertado ao consumidor.
Degorgement :	Inicio de 2024

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante amarelo
Aroma:	Citrino, complexo interessante
Paladar:	Vinho fresco, fruta madura, com bom equilíbrio
Final de prova:	Agradável sensação de frescura

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 8º C
Gastronomia:	Acompanha bem entradas, marisco, peixes, saladas e pratos frios.
Longevidade prevista:	Imediato, podendo ser guardado 2 anos em condições de cave (ao abrigo da luz e com humidade controlada).

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	11,5 % vol.
PH	3,2
Açucar Residual:	6,0 g/L
Acidez Total:	6,2 g/L

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600457600171
Caixa de 3 garrafas	ITF code	

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela 100% Touriga Nacional Dão Rosé
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Jaen Dão Tinto
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado Dão Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Cerceal Branco Dão Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Uva Cão Dão Branco
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Alfrocheiro& Touriga Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto

FICHA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

Avenida da Liberdade nº 15 – 3520-061 Nelas Telf: +351 232 942 153 lusovini@lusovini.com www.lusovini.com