

CASA D'ALMEAR
CLASSIC VINEYARDS

Sparkling Wines

. BLANC DE NOIRS .
2018



DENOMINAÇÃO Denominação Indicação Geográfica Protegida.
IGP Região Beira Atlântico. Espumante

CASTAS 60% Touriga Nacional; 40% Syrah

VITICULTURA Densidade de 4300 Plantas/ha
Solos argilo-calcários.


VINDIMA Vindima manual
Final do mês de Agosto até meio de Setembro.


VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de esmagamento com
prensagem muito ligeira. A primeira fermentação
foi realizada em cubas de aço-inox com sistemas de
controlo de temperatura entre os 13 °C e os 15 °C.
A segunda fermentação realizada em garrafa de
acordo com o Método Clássico, seguida de um
estágio de 8 meses em garrafa. O rémuage e o
dégorgement são realizados totalmente à mão.

ANÁLISE DO VINHO Álcool 12,5 % Vol.
Acidez Total: 5,8 g/l

CAPACIDADE 750ml

 Tom diamante amarelo claro.

 Espumante de tom diamante amarelo claro, o seu
aroma é envolvido por nuances florais doces.

 Na boca eleva notas cítricas, algo de framboesa e
leve biscoito. Espumante naturalmente festivo, de
bolha fina e persistente, conferindo uma
estrutura cremosa. Boa estrutura e acidez

PALAVRAS-CHAVE Delicado
Liberdade de interpretação

ESTILO DE VINHO . SOFISTICADO .



CASA D'ALMEAR . CLASSIC VINEYARDS