



CASA D'ALMEAR  
CLASSIC VINEYARDS

## Sparkling Wines

. BRUT ROSÉ .  
2017



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

**CASTAS** 60% Syrah, 40% Tinta Roriz

**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 é 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: 5,1 g/l

**CAPACIDADE** 750ml

 Tom diamante rosa claro. Reflexo coral e dourado.

 Espumante de cor diamante rosa. Aroma frutado e intenso a frutos vermelhos, envolvidos por notas florais doces.

 Na boca destaca-se a framboesa, o morango e a espontaneidade do pêssego. Boa estrutura e acidez equilibrada que lhe permite frescura e longevidade. Com bolha fina e persistente, o sabor apresenta persistência e profundidade com uma agradável complexidade.

**PALAVRAS-CHAVE** Carisma  
Liberdade de interpretação

**ESTILO DE VINHO** . SOFISTICADO .



CASA D'ALMEAR . CLASSIC VINEYARDS