

Vinho Espumante Bruto Branco Reserva O Canto da Águia

O nome “O Canto da Águia” é relativo ao facto de aproximadamente há 20 anos, Levy Beato, produtor de vinhos da “Quinta do Pingão” e admirador de aves de rapina, avistou uma águia a sobrevoar uma das nossas vinhas. Decidiu deixar semanalmente carne num determinado canto da vinha. A águia, inteligente, foi voltando sempre para o mesmo canto, daí este nome tão particular e diferenciador que decidimos dar a um dos nossos espumantes.

Matérias Primas:

Uvas Brancas
Maria Gomes (65%); Bical (35%)

Produtos Enológicos:

Enzimas, ácido tartárico, sulfitos, leveduras, bactérias lácticas;

Análises ao vinho

Título Alcoólico: $\geq 12.3\%$ Vol.
Acidez Total: $\geq 6.1\text{g}$ ácido tartárico/litro
Acidez Volátil: $\leq 0.30\text{meq/l}$
Açúcares totais: $\leq 6.4\text{g}$ de glucose + frutose/litro
Ph: 3.15
Condições de armazenagem: Armazenar em local fresco e ventilado sem variações de temperatura e ao abrigo da luz solar.

Método de Espumantização:

Método Clássico - Champenoise

Ano de Colheita:

2019

Estágio:

12 meses em cave sobre as borras e 3 meses após Dégorgement

Região:

Bairrada



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

Durabilidade:

3 a 5 anos

Condições de utilização:

Pronto a consumir

Alergénios:

Sulfitos

Materiais de embalagem usados:

Garrafa de vidro 0,75 cl

Muselet

Fita branca (em substituição da cápsula convencional)

Rolha de cortiça

Rótulo

Contra-rótulo

Notas de Prova

Cor | Amarelo-palha

Aroma | Frutos Tropicais, notas leves de pastelaria

Palato | Fresco, direto, leve, boa acidez, bolha fina, delicado, boa mousse, final de boca com notas tropicais e algo de pastelaria muito leve

Harmonização | Saladas, entradas, como aperitivo, sushi, peixes assados no forno, sobremesas, pastelaria.



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

