

# AVELEDA

FAMILY VINEYARDS SINCE 1870

VINHO *Espumante* BRUTO

## AVELEDA ESPUMANTE BRUTO

**Produtor** Aveleda SA

**Região** Vinhos Verdes | **Denominação de Origem** DOC

**País de Origem** Portugal

**Ano de Colheita** NA

**Castas** 50% Arinto e 50% Loureiro

**Solo** Granítico

**Graduação Alcoólica** 11.5% Vol.

**Açúcar Residual** <3g/l

**Acidez Total** (em Ácido Tartárico) 4.8 g/l ( $\pm 0.5$ ) | **pH** 3.00 a 3.60

**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues  
"Wine Consultant" Valérie Lavigne

### Vindima 2023

Condições meteorológicas na região dos Vinhos Verdes marcadas por uma abundância de chuva e registo de temperaturas baixas durante o inverno. A primavera continuou chuvosa, afetando o início do ciclo vitícola e o verão, quente e seco, mostrou-se favorável à maturação das uvas. A vindima, com início a 16 de agosto, terminou em meados de setembro. Durante a vindima, nos controlos de maturação, foram identificadas as parcelas de Arinto e Loureiro com maior aptidão para a produção de mosto que assegurasse o melhor equilíbrio entre teor alcoólico, acidez e PH, trilogia necessária para a produção de um bom espumante. Aquando da vindima noturna, assegurou-se que as uvas estivessem no seu ponto ótimo de equilíbrio.

### Vinificação

As uvas são submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão, seguindo-se a 1.ª fermentação em cubas de inox, a temperaturas controladas. Seleção de levedura específica, o mais neutra possível, para assegurar os aromas pretendidos na 2.ª fermentação. Finda a 1ª fermentação, o vinho fica em estágio sob borras finas com realização de batonnage semanal. Parte do lote passa por barricas de madeira para adquirir aromas terciários, na génese de uma maior complexidade aromática com notas de tostado. A 2.ª fermentação ocorre em cuba inox pressurizada com agitadores que asseguram o levantamento das borras durante o processo de espumantização, dando continuidade ao processo de batonnage, e aportando maior estrutura e complexidade. A temperatura mais baixa da 2.ª fermentação, entre os 12 e 14°C, assegura uma bolha fina e persistente.

### Notas de Prova

**Cor** | Aspeto límpido e cristalino, de cor citrino aberto.

**Aroma** | Aroma delicado, perfil aromático de intensidade média, com notas de fruta branca e algum brioche a marcar presença.

**Sabor** | Jovem e fresco, boa complexidade aromática, textura cremosa e untuosa. Notas minerais e levemente frutadas, com nuances de tosta. Bolha fina e persistente a ressaltar um final fresco e limpo. Tem acidez equilibrada tornando-o suave, elegante e com um final longo.

### Harmonizações

Pode ser apreciado como aperitivo com petiscos ou queijos suaves e harmoniza bem com peixes grelhados ou assados, marisco e cozinha japonesa. Combina perfeitamente com sobremesas cítricas, como tarte de limão e sorvete de laranja.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 6º e 8ºC
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 3-4 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Modelo garrafa (Capacidade)**  
Espumante (0.75L)

**Vedante**  
Rolha Cortiça  
**Caixa cartão**  
6x750ml

**Ingredientes & Informação Nutricional:**

