

## HIBERNUS

### GRANDE CUVÉE - ESPUMANTE VINTAGE 2010- BRUT NATURE

**Região/Certificação:** DOP Bairrada – Portugal.

**Castas:** Chardonnay (45%), Arinto (35%) e Baga (20%)

**Viticultura:** **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo e franco-argiloso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 20 anos.

**Produtividade** – 6,5 Ton/Ha.

#### Vinificação e espumantização:

Vindima manual entre 03 e 11/09/2010. Refrigeração das uvas durante 24 horas e prensagem das uvas inteiras a 1 bar, com aproveitamento de 55% do mosto potencial. Fermentação do vinho base em cubas de aço inoxidável e em barricas de carvalho francês (40%). Tiragem, seguindo o método clássico, em Fevereiro de 2011. Refermentação durante 30 dias a 14 °C. O primeiro dégorgement realizou-se em 15/03/2013.

**Análise Sensorial:** Cor amarela palha.

Aroma muito fino, com notas de tosta, casca e for de citrinos, biscoitos de manteiga e frutos secos torrados. Na boca é muito equilibrado, fresco, cremoso e persistente.

**Análise Físico-Química:** **Álcool** – 12,3 % vol. **Acidez volátil** – 0,22 gr acético/L. **Acidez total** – 6,34 gr tartárico/L. **pH** – 3,09. **SO<sub>2</sub> Total** – 84 mg/L. **Extracto seco total** – 21,6 gr/L. **Açúcares totais** – 1,6 gr/L. **Sobrepressão** – 6,0 bar.

**Temperatura de Consumo:** 10 - 12 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

**Potencial de Envelhecimento:** 2 anos após dégorgement.

**Acompanhamento:** Canapés, ostras, carnes brancas, saladas, sobremesas, etc.

**Prémios:** Ainda não foi apresentado a concursos.

**Imprensa:** Ainda não foi avaliado pela imprensa.

**Embalagem:** CX Estojo 3x750 mL – **Peso:** 5,3 Kg. **m3:** 0,012. **EAN:** 0094922087928.

