

## HIBERNUS

### CUVÉE de NOIRS - ESPUMANTE VINTAGE 2011 – BRUT NATURE

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

**Castas:** Baga (55%) e Touriga Nacional (45%)

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

**Produtividade** – 7,5 Ton/Ha.

#### Vinificação e espumantização:

Vindima manual entre 12 e 14/09/2011.

Refrigeração das uvas durante 12 horas e prensagem das uvas inteiras a 1 bar, com aproveitamento de 50% do mosto potencial. Fermentação do vinho base em cubas de aço inoxidável, durante 14 dias a 17 °C. Tiragem, seguindo o método clássico, em Fevereiro de 2012. Refermentação durante 35 dias a 13 °C. O primeiro dégorgement realizou-se em 15/03/2013.

**Análise Sensorial:** Cor salmonada pálida. Aroma muito fino, com notas de frutos vermelhos frescos, como morangos selvagens e framboesas, pão torrado e biscoitos. Na boca é bastante equilibrado, cremoso, possuindo um final de boca fresco e frutado.

**Análise Físico-Química:** **Álcool** – 12,1 % vol. **Acidez volátil** – 0,17 gr acético/L. **Acidez total** – 5,37 gr tartárico/L. **pH** – 3,19. **SO<sub>2</sub> Total** – 88 mg/L. **Extracto seco total** – 20,1 gr/L. **Açúcares totais** – 1,2 gr/L. **Sobreprensão** – 6,0 bar.

**Temperatura de Consumo:** 9 - 10 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

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

**Acompanhamento:** Canapés, mariscos, ostras, carnes brancas, saladas, 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:** 0094922087881.

