

HIBERNUS

PREMIER - ESPUMANTE VINTAGE 2012 - BRUT

Região/Certificação: IGP Beira

Atlântico – Portugal.

Castas: Bical (25%), Chardonnay (25%),
Maria Gomes (25%), Baga (15%) e Arinto (10%)

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-arenoso. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 20 anos. **Produtividade** – 8 Ton/Ha.

Vinificação e espumantização:

Vindima manual entre 03 e 10/09/2012.
Refrigeração das uvas durante 24 horas e prensagem das uvas inteiras a 1 bar, com aproveitamento de 60% do mosto potencial. Fermentação do vinho base em cubas de aço inoxidável, durante 15 dias a 17 °C. Tiragem, seguindo o método clássico, no início de Dezembro de 2012. Refermentação durante 45 dias a 11 °C. O primeiro dégorgement realizou-se em 30/04/2013.

Análise Sensorial: Cor amarela citrina pálida. Aroma muito rico e intenso, percebendo-se notas de ananás, manga, flores de citrinos e panificação. Na boca é bastante fresco, suave, equilibrado e possui uma mousse suave.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 12,3 % vol. **Acidez volátil** – 0,25 gr acético/L. **Acidez total** – 6,46 gr tartárico/L. **pH** – 3,15. **SO₂ Total** – 86 mg/L. **Extracto seco total** – 22,9 gr/L. **Açúcares totais** – 3,0 gr/L. **Sobrepessão** – 5,8 bar.

Temperatura de Consumo: 7 - 9 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: 2 anos após dégorgement.

Acompanhamento: Canapés, peixes, mariscos, carnes magras, sobremesas, etc.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi avaliado pela imprensa.

Embalagem: CX Estojo 3x750 mL – **Peso:** 5,0 Kg. **m3:** 0,012. **EAN:** 0094922087874.

