



Poças Fora da Série Élevé

ESPUMANTE BRUTO NATURAL

Com origem numa das zonas mais elevadas da Quinta Vale de Cavalos, este espumante é produzido inteiramente com a casta Rabigato. É uma prova viva da riqueza e versatilidade da Região Demarcada do Douro.

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem leitão ou marisco

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Espumante Bruto Natural

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Douro Superior

CASTAS:

100% Rabigato

IDADE DAS VINHAS:

25 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:

Fermentação e estágio em barrica de 2º ano por 18 meses, seguido de 12 meses em garrafa após 2ª fermentação. *Dégorgement* em abril de 2024

ENGARRAFAMENTO:

2024

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo palha brilhante

AROMA:

Aromas cítricos com notas tostadas

PALADAR:

Acidez vibrante, muito envolvente com mousse cremosa

PRÉMIOS

92 pontos James Suckling

ANÁLISES

ÁLCOOL:

11,9 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

1,20 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,83 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,22

SOBREPRESSÃO:

5 bar

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 15,60 x 22,60 x 33,40

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 9,80 / 4,59

VOLUME:

(L) 4,500

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

8 / 10

EAN:

5601085900367

ITF:

35601085900368

CÓDIGO PAUTAL:

22041093