QUINTA DO FERRO

Dom Ferro Reserva Bruto

Vinho Espumante do ano 2012 AWC VIENNA AWARD'S 13
Seal of Approval Medalha de Prata - Sakura Japan Awards 2017
Robert Parker(By the Wine Advocate) Mark Squires – 90 pontos

Classificação e Região:
Doc - Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é recolhido e decantado durante 4 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 18 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma elegante com notas cítricas e frutos secos, apresenta bolha muito pequena e persistente. É fino e equilibrado na boca, com a acidez bem inserida no conjunto, a provocar um ótimo e prolongado final.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.13
Acidez Total: 7,80 g/l
Acidez Volátil: 0,38 g/l
Açúcar: 4,0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt