

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



CASAS ALTAS

Espumante, Reserva, Bruto 2010

DOC BEIRA INTERIOR

Fruto de uma viticultura sustentável, a partir de uvas de Chardonnay, de uma vinha a 650 m de altitude, vinificadas de forma minimalista, pretende ser o exemplo do enorme potencial da região para a produção de espumantes.

ANO DE COLHEITA: O ano vitícola de 2010 foi chuvoso no inverno e na primavera, permitindo repor as reservas de água no solo. No final do ciclo vegetativo as temperaturas subiram bastante contribuindo para uma maturação rápida e bastante homogénea, mas preservando a boa acidez nas zonas de altitude elevada.

TECNOLOGIA: Esmagamento com desengace total seguido de prensagem suave e decantação natural durante 48 h. A fermentação durou um mês a 16 C em cuba de inox. Estágio em barricas de carvalho Allier e levantamento das borras finas durante oito meses. Colado e filtrado antes do engarrafamento, em Agosto.

CASTAS: 100% Chardonnay.

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5 % / Acidez Total: 8,30 g/L / pH: 3,0.

APTIDÃO: Pronto a beber, embora possa continuar a ser guardado por alguns anos.

NOTA DE PROVA: Cor amarelo citrino, forte mineralidade e notas discretas de limão, maçã verde e brioche. O sabor é marcante e austero, sobressaindo a frescura da acidez e a leveza da casta Chardonnay produzida em clima fresco e terreno com baixa fertilidade.

SERVIÇO: Servir a 8 °C como aperitivo ou a acompanhar pratos delicados de peixe, marisco ou carnes brancas.

PRODUÇÃO: 3000 garrafas.