

Memórias de Santar

Espumante BRUTO – 2023



SANTAR
VILA JARDIM WINES

REGIÃO

DÃO

CASTAS

50% ENCRUZADO

50% ALVARINHO

FICHA TÉCNICA

ACIDEZ TOTAL: 12,5 G/L

PH: 2,89

AÇÚCAR REDUTOR/BAUMÉ: 0,8 G/L

ÁLCOOL/VOLUME: 12,3%

VITICULTURA SUSTENTÁVEL

PROTEÇÃO INTEGRADA

GEOLOGIA DO SOLO

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

VINDIMAS 2023

A campanha vitícola de 2022/2023, caracterizou-se por um outono/inverno anormalmente pouco chuvoso, pelo que as videiras iniciaram o seu ciclo biológico, com muito baixa reserva hídrica no solo. O verão, muito seco e com episódios de calor extremo, exigiu que fosse feita rega, de modo a manter os níveis de stress hídrico moderado. Contudo, após o pintor, as bem frescas e características noites do Dão, conduziram à excelente maturação das uvas, que à vindima expressaram todo o seu potencial para dar origem a este branco de exceção.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual com criteriosa selecção das uvas. Desengace total. Decantação a baixa temperatura por 24h. A primeira fermentação ocorreu em depósitos de inox a temperatura controlada na adega de Santar Vila Jardim Wines. A segunda fermentação ocorreu de acordo com o método tradicional na garrafa, na adega Luis Pato. Estágio “sur lies” prolongado para atingir maior complexidade e elegância.

NOTAS DE PROVA

Espumante de bolha fina e persistente, com uma tonalidade amarela-dourada. O aroma é complexo e atrativo, mostrando notas de frutos secos, tosta e frutos citrinos. Bom volume de boca com a acidez viva e refrescante muito bem integrada. O final é equilibrado e persistente.

QUANTIDADES PRODUZIDAS

2.500 garrafas

CONTÉM SULFITOS

