


Espumante Soalheiro Bruto Rosé

Sparkling Soalheiro Bruto Rosé



Espumante Soalheiro Bruto Rosé

Por Jorge Cipriano  há 3 dias  Faça o seu comentário



Foi provado o **Espumante Soalheiro Bruto Rosé**, produzido na **Região de Vinhos Verdes**, Sub-região **Monção-Melgaço**.

Acompanha um prato moçambicano de **Gambas no Forno**.

Vinificação

O mosto resultante da seleção das castas fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante.

Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação.

Finda esta fase de fermentação e estágio, procede-se ao “degorgement”.

Operação que permite a eliminação das leveduras existentes em garrafa e a substituição da cápsula metálica provisória pela rolha definitiva típica do espumante.

Dados Sobre o Vinho

REGIÃO: Vinhos Verdes

PRODUTOR: Quinta de Soalheiro

CASTAS: Alvarinho, Touriga Nacional

ÁLCOOL: 12,5°

Clima: Altitudes de 100-200m, com bastante humidade e pluviosidade entre Outono e Primavera, boa exposição ao Sol em fase de maturação, mas com noites frias em Agosto.

Solo: Granítico

Denominação: IGP Minho (Sub Região de Monção e Melgaço)

Notas de Prova

ASPETO: Côr rosa salmão límpida.

AROMA: Tem um bouquet muito intenso e bem definido, com frutos vermelhos pouco maduros, romãs, morangos, groselha, amoras, algum fósforo e mineralidade de classe.

BOCA: Espumante muito vivo e elegante, grande equilíbrio acidez-doçura, doçura q.b., conjunto muito leve, bolha muito fina, mousse e bastante complexo.

FINAL: Final de médio-longo comprimento.

Classificação: 83

FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES

Vinho	Soalheiro Bruto Sem Ano
Cor / Tipo	Rosé
Região	Vinhos Verdes

Descritores

Visual	Intensidade	5	4	3	2	1	14
Bolhas	Persistência	10	8	6	4	2	
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2	25
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	16	14	12	10	8	
Paladar	Intensidade	8	7	6	4	2	35
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	22	19	16	13	10	
	Persistência	8	7	6	5	4	
Apreciação global		11	10	9	8	7	9
TOTAL		26	14	43			83

O PROVADOR
Jorge Miguel Domingos Cipriano

Temperatura de serviço: 9°C