



# SOITOWINES

## SOITO VINHO ESPUMANTE BLANC DE NOIR

### CASTAS EMBLEMÁTICAS

#### **TERROIR**

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos.

A vinha foi generosa e equilibrada, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

#### **VITICULTURA E VINIFICAÇÃO**

**Condução da vinha:** De cordão duplo, cordão simples e *guyot*.

**Vinificação e Estágio:** A vinificação é clássica, com a primeira fermentação em inox com temperatura controlada a 16º. A tiragem foi realizada em agosto de 2018, com degórgment a dezembro de 2020.

#### **NOTAS DE PROVA**

**Aspecto:** Cristalino

**Cor:** Demonstra uma suave e cativante cor amarela palha com reflexos esverdeados e cintilantes.

**Aroma:** Apresenta uma requintada persistência de bolha fina. Revela boa finura e delicadeza aromática, com presença de suaves notas florais e de frutos de polpa branca, num recorte singular e bem aprimorado.

**Sabor:** Expressa um perfil único, com uma acidez mineral crocante e bem integrada, uma mousse delicada, fresca e viva, de estilo muito afinado e apurado, com final muito persistente.

#### **HARMONIZAÇÃO**

Deve ser servido à temperatura de 6º C a 8ºC, ideal para momentos especiais de celebração e para acompanhar pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas.

#### **PARAMETROS ANALITICOS**

**Teor alcoólico:** 11,5% Vol.

**Extrato seco:** 8,8g/L

**Acidez total:** 7,7g/L

**Açúcares redutores:** 5,0g/L

**Acidez volátil:** 0,34g/L

**pH:** 3,13

#### **QUANTIDADE**

Garrafas

**1267**

#### **ENÓLOGO**

Carlos Silva

