



Castas emblemáticas

LOTE: LER19EB

885 garrafas (75CL)

Enólogo Carlos Silva

Valor Calórico 66 kcal/100cm³

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2019 apresentou grandes oscilações ao nível da temperatura e baixos níveis de precipitação, com exceção aos elevados níveis de chuva verificados no mês de abril. Os mostos apresentaram-se com uma elevada qualidade, com uma acidez mais elevada, álcool mais baixo e um bom nível de compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica, a primeira fermentação em inox foi controlada até aos 16°C e a tiragem foi realizada em outubro 2020, com *degórgment* a dezembro 2022.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cristalino com uma cor amarela palha suave e cativante com reflexos esverdeados e cintilantes.

Aroma: Notas florais e de frutos de polpa branca, num recorte singular e bem aprimorado com um aroma delicado.

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 um final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 6° a 8°C. Acompanhado por pratos suaves da cozinha Mediterrânica à base de peixe e carnes brancas, é ideal para momentos especiais de celebração.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (7 a 4 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 11%

Acidez Total 7,86 g/L

Acidez Volátil 0,40 g/L

Extrato Seco 26,8 g/L

Açúcares Redutores 5,2 g/L

PH 3,15

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL

Peso (Garrafa Vazia) 940g

Peso Bruto 10,70kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 60

Código EAN/ITF 5600753265906

Tipo de Rolha Natural

SOITO SPARKLING GRAND RESERVE 2019



Emblematic grape varieties

LOT: LER19EB

885 bottles (75CL)

Winemaker **Carlos Silva**

Calorific Value 66 kcal/100cm³

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2019 viticultural year showed large fluctuations in the temperature and low levels of precipitation, except for the high levels of precipitation in April. The musts showed high quality, with higher acidity, lower alcohol and good level of phenolic compounds.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification, the first fermentation in stainless steel vats with controlled temperature at 16°C and was bottled in October 2020, with the *degórgment* in December 2022.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a straw yellow soft and captivating colour with green and sparkling reflections.

Aroma: Floral notes and white-fleshed fruit, in an unique and well-enhanced cut with a delicate aroma.

Flavour: Expresses a unique profile, with a crunchy and well-integrated mineral acidity and a delicate, fresh and lively mousse, a very refined style, with a very persistent finish.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 6° to 8°C. Accompanied by mild Mediterranean dishes based on fish and white meats, it's ideal for special moments of celebration.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 3 to 4 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 11%

Total Acidity 7,86 g/L

Volatile Acidity 0,40 g/L

Dry Extract 26,8 g/L

Residual Sugar Level 5,2 g/L

PH 3,15

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 940g

Gross Weight 10,70kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 60

Barcode EAN/ITF 5600753265906

Cork Type Natural