

# ESPUMANTE MEMÓRIAS DE SANTAR BRUTO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Espumante

## **CASTAS**

Alvarinho e Encruzado

## **O VINHO**

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.

## **VINIFICAÇÃO**

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**

Estágio “sur lies” prolongado para atingir maior complexidade e elegância.

## **NOTAS DE PROVA**

Espumante de bolha fina e persistente, com uma tonalidade amarelada.

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.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,3% | **Acidez Total:** 12,5 g/L | **pH:** 2,89



**SANTAR**  
VILA JARDIM WINES



DÃO