

COLINAS

SPARKLING
TRADITIONAL METHOD

COLINAS CUVÉE BRUT NATURE RESERVA N/V COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. É aqui que, aliando as castas de Champagne a uma fabulosa prensa *Coquard* e à tradição secular da Bairrada na produção de vinhos espumantes, se conseguem fazer vinhos capazes de ombrear com os melhores do mundo.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Chardonnay
PRODUÇÃO	Método clássico
ESTÁGIO AUTOLÍTICO	+ 48 meses
NOTAS DE PROVA	De bolha fina persistente, apresenta cor palha brilhante. Aroma cítrico, com ligeiras notas autolíticas (biscoito/brioche) que envolvem e convidam a ir novamente ao copo. Na boca, a mousse é perfeita e contribui para uma sensação mineral. Os aromas cítricos interligam-se com a parte autolítica, criando um conjunto elegante, delicado, com um imenso final refrescante, mesmo com temperaturas de consumo mais elevadas.
SERVIR	entre 6° e 7°C
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Apesar de evoluir positivamente na garrafa, é nos seus primeiros 3 anos depois de sair para o mercado que está no seu melhor ponto de consumo.
ANÁLISES	Acidez Total - 6,6 gr/lit (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - 0,8 gr/lit Álcool - 13,2%

