

QUINTA D'AGUIEIRA ESPUMANTE RESERVA BRUTO

Produtor Aveleda SA

Região Bairrada | **Designação de Origem** DOC Bairrada | **País de Origem** Portugal

Castas Chardonnay, Maria Gomes / Fernão Pires, Touriga Nacional

Solo Depósitos aluviais de rio | **Subsolos** Calhau rolado, areia grosseira e alguma argila

Ano de Dégorgement 2025

Graduação Alcoólica 12% Vol. | **Açúcar Total** 2±1 g/l

Acidez Total 6 g/l | **pH** 3,2

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rui Viana | **Wine Consultant** Valérie Lavigne

Data de Engarrafamento Maio 2024 | **Quantidades** 10.026 garrafas

Terroir

Localizada em Águeda, a nordeste na Região da Bairrada, a Quinta d'Aguieira apresenta um incrível mosaico de micro-terroirs, pintado ao longo dos seus 21 hectares. Com a particularidade de terem origem no leito do rio, há milhares de anos atrás, os solos desta quinta são depósitos aluviais e os subsolos de calhau rolado, areia grosseira e alguma argila. Estes solos, ponto de partida de tudo e estudados durante anos, mostraram-nos o que de melhor neles se poderia extrair com as castas mais adaptadas.

Vinificação e Envelhecimento

Prensagem suave das uvas e fermentação a temperatura controlada para a obtenção de um vinho fresco, elegante e frutado. A segunda fermentação ocorreu em garrafa de forma lenta e a baixa temperatura o que permitiu manter as características do vinho base, conferindo-lhe um aroma delicado e uma bolha muito fina e persistente. Por fim, o vinho estagiou nas suas borras, o que lhe confere cremosidade e equilíbrio. Um vinho obtido a partir do método clássico e com dégorgement em 2025.

Notas de Prova

Cor / Amarelo Palha.

Aroma / Vinho de notável complexidade e equilíbrio, com delicadas notas de flores brancas e lima, harmoniosamente envolvidas por subtis apontamentos de madeira e pão tostado.

Sabor / Revela uma frescura vibrante, uma bolha fina e elegante, textura cremosa e um final de boca longo, refinado e persistente.

Distinções

Concurso Internacional de Espumantes Brut Experience

93 Pontos | Medalha de Ouro

Wine Enthusiast

90 Pontos

Brut Experience 2026

Medalha de Ouro

Harmonizações

A frescura e acidez do Espumante Quinta D'Aguieira Reserva Bruto fazem dele uma escolha ideal para acompanhar ostras frescas ou salmão fumado. A sua bolha fina e agradável proporcionará uma experiência gastronómica refrescante. As notas de madeira deste espumante podem complementar os sabores terrosos de cogumelos assados ou de queijos como brie e camembert. A sua cremosidade harmoniza-se com pratos de textura semelhante, como risoto de limão, queijos cremosos e peixes gordurosos.

Recomendações

- Servir a uma temperatura entre os 7° C e 10° C
- Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- Consumir até 10 a 15 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa Espumante Canela
Capacidade 750ml
Vedante Rolha
Caixa de cartão 6x750ml