

## 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** 2023

**Álcool** 12% Vol. | **Açúcar Total** 4 g/l

**Acidez Total** (em Ácido Tartárico) 6,8 g/l | **pH** 3,2

**Declaração Nutricional** 68 kcal/ 100 mL

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

### 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 2023.

### Notas de Prova

O espumante Quinta d' Aguieira é um vinho muito complexo e equilibrado, denotando-se os aromas de flores brancas e lima, bem integrados com notas de madeira e pão tostado. Na boca é muito fresco, apresentando uma bolha fina e agradável. Tem uma textura cremosa e um final de boca longo e persistente.



Seja responsável. Beba com moderação.

### Harmonizações

A fresca 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

- . Manter a garrafa armazenada na horizontal.
- . Consumir entre os 10 a 15 anos após engarrafamento.

**Capacidade da Garrafa** 750 ml

**Rolha** Cork

**Caixa** 6x750ml

More info:

