

Quinta d'Aguieira Espumante Millésime 2017 Brut Nature

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 Colheita 2017 | Ano de *Dégorgement* 2024

Graduação Alcoólica 12%

Açúcares Residual 4g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.8 g/L | pH 3.2

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

Quantidade Produzida 4.128 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

A seleção das uvas é realizada diretamente na vinha, onde apenas os cachos de melhor qualidade são escolhidos manualmente. Após a colheita, as uvas são transportadas para a adega, onde passam por uma prensagem suave, extraindo apenas o mosto mais puro e delicado. O mosto é então submetido a uma decantação estática, permitindo que as partículas sólidas se depositem naturalmente. Depois da decantação, o mosto limpo é trasfegado para cubas de inox onde ocorre a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Este processo é fundamental para preservar a frescura, elegância e os aromas frutados do vinho base. A segunda fermentação ocorre na própria garrafa, seguindo o método clássico - *champenoise*. Este processo é realizado de forma lenta e a baixa temperatura, permitindo a preservação das características do vinho base. O resultado é um espumante com um aroma delicado, bolha muito fina e persistente. Após a segunda fermentação, o vinho permanece em contato com as suas borras durante 5 anos. Este longo estágio contribui para o desenvolvimento de uma textura cremosa e um equilíbrio perfeito entre acidez e corpo, conferindo ao espumante uma complexidade e profundidade excecionais.

Notas de Prova

Cor /Citrina com reflexos dourados.

Aroma /No nariz, revela uma complexidade aromática marcada por notas de frutos secos, brioche e pão torrado.

Sabor /Em boca, mostra-se igualmente complexo, com um volume agradável e uma frescura destacada. A bolha, muito fina e persistente, intensifica a sensação de frescura e proporciona uma longa persistência no final de prova.

Harmonizações

O Quinta D'Aguieira Espumante Brut Nature Millésime 2017 é uma excelente escolha para pratos leves, como Tártaro de Vieiras, onde as suas notas de brioche e pão torrado complementam a untuosidade do prato, ou Salada de Lagosta com Vinagrete de Cítricos, onde a acidez dos cítricos realça a frescura do vinho. Para pratos mais estruturados, como o Magret de Pato com Molho de Laranja, o frescor e a acidez do espumante criam um equilíbrio perfeito. Nas sobremesas, a Panna Cotta com Frutos Vermelhos e a Tarte Tatin, com as suas notas doces, combinam elegantemente com a frescura e as notas aromáticas do espumante.

Recomendações

- Manter a garrafa armazenada na horizontal.
- Consumir entre os 15 a 20 anos após engarrafamento.



Seja responsável. Beba com moderação.