COLINAS
SPARKLING
TRADITIONAL METHOD

COLINAS CUVÉE BRUT 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 Chardonnay e Pinot Noir a uma 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, nomeadamente Champagne. Nesta edição especial do Cuvée Reserva, para um equilíbrio perfeito entre a acidez e a dosagem, o vinho adota a designação BRUT.

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	Cor limão brilhante, com alguns reflexos dourados. Efervescência muito suave. Aroma a fruta cítrica desidratada e casca de limão, com suaves notas autolíticas (biscoito/brioches), combinadas com um toque de tosta. Mousse super elegante na boca, refletindo o longo tempo de estágio sobre as borras. Menos efervescente do que o habitual. Acidez equilibrada que se prolonga até ao final, contribuindo para uma sensação mineral muito cativante, que é o grande destaque deste espumante.
SERVIR	entre 6º e 7ºC
LONGEVIDADE	O vinho está pronto para ser consumido agora, mas pode ser guardado até 3 a 5 anos após o seu lançamento no mercado. Nesse caso, conserve a garrafa na horizontal e em ambiente com temperatura fresca constante.
ANÁLISES	Acidez Total - 7,99 g/l (expressa ác. tartárico) pH - 3,16 Açucar Residual - 7,6 g/l (Brut) Álcool - 12,7%