

Viúva Le Cocq ESPUMANTE RESERVA 2015

Brut Nature = "Bruto Natural" = ausência de adição de açúcares; açúcares totais ≤ 3 g/L.

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Espumante Alentejano

História, Terroir e Viticultura

João José le Cocq adquiriu a Quinta do Prado (Castelo de Vide, Serra de São Mamede) em 1837 e há registos de produção de vinho e espumante naquele local pelo menos desde 1851. "... e se bebeu com delícia o primeiro vinho português do tipo de Champagne (...) saboreou-o D. Fernando que, em 1852, mandava agradecer ao lavrador do Prado (...) algumas garrafas que o ilustre vinhateiro lhe mandara de presente." (João António Gordo, *Os Le Cocq em Portugal*, 1942). E noutra fonte, "o proprietário tem bem provida a sua adega de um vinho gasoso muito semelhante ao Champanhe, acreditado em Lisboa com o nome especial de Vinho do Prado." (baseado num apontamento, 1851, www.castelodevide.pt/turismo)

A marca *Viúva Le Cocq* pertence agora ao produtor Altas Quintas, e lançou-se este Espumante com o cunho histórico do anteriormente produzido pela Família *Le Cocq*.

As uvas utilizadas para este vinho encontram-se em vinhas dum *Terroir* muito especial: localizam-se a 500 metros de altitude, num planalto que se desenvolve de uma forma única, em plena Serra de São Mamede.

As uvas de Verdelho para este vinho foram colhidas manualmente para caixas de 14Kg. O transporte foi feito de forma rápida para a adega.

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Casta: Verdelho

Vinificação

A fermentação do mosto, após suave prensagem das uvas, foi feita a temperatura controlada, em depósito de inox. Seguiu-se o método tradicional de fermentação de espumantes em garrafa ("Método Champanhês"), com estágio de 18 meses até ao *Dégorgement*.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor palha dourada, com aromas complexos de frutos secos (avelãs e tâmaras) e algumas notas de tosta de pão. Na boca, revela acidez viva mas bem equilibrada, com untuosidade final. Apresenta bolha fina e cordão persistente.

Deve servir-se como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe ou marisco. Aconselha-se temperatura de serviço de 8 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 12,5 % (vol.)

pH = 3,33

Acidez Total = 5,8 g/L (expresso em ác. tartárico)

Açúcares Totais = 0,3 g/L

