ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

Viuva Le Cocq Espumante 2020

VINHO ESPUMANTE

REGIÃO

Alentejo

CASTAS

Verdelho

TERROIR E VITICULTURA

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 600 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 14 kg. O transporte foi feito de forma rápida para a adega.

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.

ENOLOGIA

António Ventura

NOTAS DE PROVA / HARMONIZAÇÃO

Vinho de cor citrina com laivos dourados, bolha fina e cordão persistente, com aromas e sabores de biscoito, marmelo e frutos secos (avelãs e tâmaras). Boca bem equilibrada, com acidez fina bem presente mas harmoniosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 12,0 % (vol.)
pH = 3,28
Acidez Total = 6,3 g/L (expresso em ác. tartárico)
Açúcares Totais = 0,4 g/L