



NAME / NOME

Casa de Vinhago – Reserva Bruto – Espumante Branco / White Sparkling Wine - DOC - 2021



HARVEST / COLHEITA

2021 manual harvest in the first days of September. Grapes carried in ventilated 20kg cases.

Vindima manual nos primeiros dias de Setembro de 2021. Uvas transportadas em caixas ventiladas de 20kg.



REGION / REGIÃO

Távora – Varosa • DOC – Portugal

Granite Soil at 500 meter altitude
Solo granítico a 500 metros de altitude



GRAPE VARIETIES / VARIEDADES (CASTAS)

Cerceal (35%); Arinto (35%), Fernão Pires (20%), Rabo-de-ovelha (10%)



WINE MAKING / ENOLOGIA

Light pressing of grapes that were collected during a period of light temperature. Fermentation done in stainless steel vats at a controlled temperature 14-16°C. Second fermentation in the cellar with yeast for a period of 18 months.

Prensagem suave de uvas colhidas quando a temperatura era ainda baixa. Fermentação alcoólica em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C. Segunda fermentação em cave com leveduras livres pelo período de 18 meses.



TASTING NOTES / NOTAS DE PROVA

Light golden colour. Good acidity. Elegant fruit aroma. Apple, citrus, hay. Refreshing, elegant, with fine and persistent bubble that melts in the mouth.

Cor ligeiramente dourada. Acidez persistente. Frutado, com aroma elegante. Maçã, citrino, feno. Fresco, elegante, com bolha fina persistente que se desfaz na boca.





AWARDS / PRÉMIOS / CLASSIFICAÇÕES



ANALYTICAL DATA / PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico / Alcohol content	% Vol.	12,5
Massa volúmica a 20 °C - Density (20 °C)	g/cm3	0,99098
Acidez Total / Total Acidity	g/dm3	7,16 +/- 0,20
Acidez volátil / Volatile Acidity	g/dm3	0,41
pH / pH	---	3.09
Extrato Não Redutor / Non-reducing matter	g/dm3	20,2
Extrato Seco Total / Total Dry Matter	g/dm3	23,2
Açúcares Totais / Total Sugars	g/dm3	3 +/- 0,50



PACKAGING / EMBALAMENTO

Cases of 6 bottles (0,75 cl)
Case dimensions (cm): 16.5 H 24 W 32.5L