



BRUTO 2015
 VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE
 MÉTODO CLÁSSICO
 BAIRRADA D.O.C.

HISTÓRIA - Elpidio Martins Semedo foi o fundador das caves e dá o nome a três dos Espumantes mais emblemáticos da nossa casa. Criada uma nova linha premium sob a marca *ELPÍDIO* surge este *Superior* e complementada depois com *Velha Reserva* e *Cuvée*. Uma referência singular ao qual foi transmitido todo o empenho e rigor na produção, tal como, o empreendedorismo do homem que lhe dá o nome. Um clássico que impressiona sempre os seus apreciadores pela sua sofisticação e carácter.

VINHEDOS - Todas as nossas vinhas estão instaladas em modo de «Protecção Integrada», obedecendo ao rigoroso critério exigido, quer nas condições de trabalho e bem-estar dos operadores como no respeito e preservação da natureza o que reflete a nossa preocupação com o meio ambiente, a biodiversidade e a sua conservação.

ANÁLISES TÉCNICAS

Castas: Arinto e Chardonnay.
 Estágio em cave a 12°C, superior a 48 meses
 Graduação 12,5% alc. vol.
 Açúcar total 5,8 g/L
 Acidez total 8,53 g/L
 Sobrepressão 4,1
 pH 2,85

ENOLOGIA - O Chardonnay mostra refinamento e frescura, o Arinto de requintada acidez, evidencia a potencialidade do solo areno-argiloso da Vinha das Andorinhas localizada na Pedreira de Vilarinho. Para obter a estrutura e o potencial de preservação indispensáveis a este excepcional espumante. Somente os sumos da prensagem do núcleo da uva inteira são utilizados, após separação da primeira e ultima extracção. As uvas são deixadas a fermentar pela primeira vez, transformando o sumo em vinho base. A permanência em cuba permite o desenvolvimento da complexidade dos aromas e a estrutura deste espumante.

MÉTODO CLÁSSICO - As garrafas são armazenadas em cave onde ficam na horizontal durante 48 longos meses sempre à temperatura de 12°C. Durante este período, em cada garrafa ocorre uma segunda fermentação, o açúcar é consumido pela levedura, produzindo álcool e dióxido de carbono originando a formação das típicas bolhas finas.

A PROVA - Aroma rico e elegante, com predominância de notas a frutos de polpa branca, algum floral e sugestão de fruto seco. A boca revela a cremosidade e uma mousse perfeitas, resultando num conjunto envolvente e sério.

GASTRONOMIA - Servir numa "flute" 6-8°C. como aperitivo, pratos de carne, peixe e marisco.

ENÓLOGA - SUSANA PINHO

GARRAFA BOTTLE	TIPO TYPE	CAPACIDADE CAPACITY	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	TIPO DE ROLHA CORK TYPE		EAN CODE			
	CHAMPANHE	75 CL	Ø 90 MM / 320 MM		1,530 KG	CORTIÇA NATURAL NATURAL CORK Ø 30,5 MM / 48 MM		560 1664 170 235			
CAIXA CASE	MATERIAL	POSIÇÃO POSITION	DIMENSÕES DIMENSIONS		PESO WEIGHT	CUBICAGEM VOLUME	ITF CODE	EUROPALETTE			
			COMP.(L)/LARG.(W)/ALT.(H)					CAIXAS X LINHAS CASES X LAYERS	CAIXAS CASES	ALTURA HEIGHT	PESO NET NET WEIGHT
3 GFS 3 BTLs	CARTÃO CARTON	HORIZONTAL	90 x 270 x 330 MM		4,800 KG	0,0080190m ³	3 560 1664 170 236	10 x 12	120	1,30 M	570 KG