



**BRUTO 2015**  
**ESPUMANTE 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: Baga e Sauvignon Blanc.  
 Estágio em cave a 12°C, superior a 48 meses  
 Graduação - 12% alc. vol.  
 Açúcar total - 5,0 g/L  
 Acidez total - 8,06 g/L  
 Sobrepressão - 5,2  
 Ph - 2,86

**ENOLOGIA** - O Sauvignon Blanc mostra subtis notas de maçã verde da Vinha do Bário em Mogofores. A Baga, proveniente da Quinta do Amaro em Outeiro de Baixo, evidencia a potencialidade do terroir da Bairrada para esta casta de acidez refrescante e magníficas notas frutadas que lhe dão origem. Para obter a estrutura e o potencial de preservação indispensáveis a este espumante, original e único de Baga e Sauvignon Blanc, somente os sumos da prensagem do núcleo da uva inteira são utilizados, após a separação da primeira e última extração. As uvas são deixadas a fermentar pela primeira vez, transformando o sumo em vinho base. A permanência em cuba permite o desenvolvimento dos aromas e a estrutura do 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 elegante, com notas a frutos de polpa branca, delicado tostado e extrema mineralidade. A textura de boca revela-se muito aveludada e plena de sabor, e a acidez fina e refrescante aliada à bolha finíssima, contribuem para um final persistente e singular.

**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 173 236			
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	330 X 260 X 90 MM		4,900 KG	0,0077220m <sup>3</sup>	3 560 1664 173 237	10 X 12	120	1,30 M	608 KG