

SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS

Espumante Bruto
MÉTODO CLÁSSICO

BAIRRADA
D.O.C.
PORTUGAL



SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS Espumante Bruto 2016 Magnum

Este espumante pretende homenagear o homem que traçou os destinos desta casa desde 1970, Lopo de Sousa Freitas, a quem dedicamos este vinho.

Esta garrafa magnum, repousou 84 meses sobre as leveduras, com uma rolha de tirage, ao invés da cápsula habitual, num processo raro e exigente, que lhe conferiu um perfil nobre e genuíno.

As uvas para este espumante são sempre vindimadas na primeira quinzena do mês de agosto para assim obtermos uvas com maior acidez e pouco açúcar proporcionando o vinho base ideal para este espumante, o topo de gama da casa.



SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS Espumante Bruto 2018

Castas - Cercial e Chardonnay, oriundas da nossa Vinha das Andorinhas localizada na Pedreira de Vilarinho.

Estágio em cave sobre as borras (*sur lies*) por mais de 60 meses, à temperatura de 12°C, aí permanecendo até ao *dégorgement*.

Dégorgement glacée liberta as leveduras e de seguida adicionamos o licor de expedição para terminar o vinho. Depois de um período de dois meses após todo este processo a garrafa de espumante está pronta para entrar no mercado.

Prova - Distinto e elegante no aroma, predominam notas de frutos de polpa branca e nuances florais, e um delicado mineral. A boca suave e cremosa, plena de sabor e frescura, junta-se uma bolha finíssima, que potencia o carácter nobre e genuíno deste espumante.

produção	gradação	açúcar total	acidez total	pH	sobrepressão	
6.900 gfs. x 75 cl	12 % alc. vol.	3,0 g/L	8,44 g/L	2,95	4,0 bar	
Garrafa tipo	EAN CODE	Peso (kg)	Dimensões (mm)	Tipo de Rolha (mm)		
Champanhe	560 1664 108 023	1,700	Ø 100 x 315	Cortiça natural Ø 30,5 x 48		
Packing	ITF CODE	Peso (kg)	comp. x larg. x alt.	EUROPALETE		
1 gfs.x75cl	560 1664 108 023	1,850	Ø 113x340	Caixas x Linhas	Caixas	Peso NET
4 gfs.x75cl	1 560 1664 108 020	7,900	230x230x345	4 X 15	60	494 kg
						1,58 m