



REGUENGOS



ESPUMANTE REGUENGOS TRIFOLIUM

Grande Reserva

COLHEITA

2009

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo Grande Reserva

CASTAS

Arinto, Perrum e Antão Vaz

INTRODUÇÃO

Trevo tem origem no latim *Trifolium*. Há muitos séculos é considerada uma planta que augura bom presságio. Dela se diz que cada folha representa uma virtude, a fé, a esperança e o amor. A tradição relata o bom fortúnio daquele que encontrar um trevo de quatro folhas. Este vinho faz parte de um *Trifolium* de Quatro vinhos, cada um elaborado a partir de Três castas, ligados entre si, mas únicos ao mesmo tempo.

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas, inicia-se a fermentação a temperatura controlada (15°C) a qual dura aproximadamente 12 dias.

ESTÁGIO

A 2ª fermentação pelo «Método tradicional» decorreu em garrafa durante 3 meses, posteriormente o vinho cumpriu um estágio de 10 anos até ao “dégorgement”.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local resguardado da luz e fresco (cerca de 12°-15°C) com alguma humidade (75% - 90% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar até 3 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 8°-10°C.

GASTRONOMIA

Pode ser servido como aperitivo e acompanha bem carnes brancas, peixe, mariscos, sushi, queijo fresco e alguns tipos de sobremesas.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12,5% vol.

Acidez total: 5,9 g/l

Açúcares redutores: 1,7 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003660

ITF-14: 15601377003667

NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspecto límpido com bolha fina e persistente, cor palha definida, aroma de frutos secos e mel envolto em notas cítricas e florais com muito boa complexidade, volume e persistência na boca.

