

# ESPUMANTES NATURAIS



## MESSIAS BLANC DE BLANC'S

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA  
Região Bairrada | País Portugal | Ano 2010

Solo Argilo-Calcário

Graduação Alcoólica 12,5 % vol.

Acidez Total 6,2 g/l, em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,3 g/l

Enólogo João Soares

**Processo de vinificação** Criteriosa selecção das uvas de uma única parcela cultivada na Qta do Valdoeiro. Prensagem suave de uva inteira e separação das melhores frações de mosto lágrima. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com os preceitos do método tradicional. Estágio "sur lies" prolongado para atingir maior complexidade e elegância.

**Notas de Prova** As características únicas nas uvas da casta Chardonnay conduziram à inevitabilidade da produção deste vinho espumante *Blanc de Blancs* de cor amarelo e intensidade média, bolha fina e cordão persistente. O aroma revela-se delicado, onde notas de citrinos se deixam envolver pela complexidade do estágio em cave "sur lies" lembrando pão torrado e amêndoas. Prova de boca com mousse suave e acidez crocante, formando um conjunto elegante e muito equilibrado.



**Castas**  
Chardonnay  
(100%)



**Potencial de  
Envelhecimento**  
Beber agora



**Temperatura  
a servir**  
8-10 °C