



# STANLEY ESPUMANTE

## BRUTO RESERVA 2017

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Colares - Vinho Regional Lisboa.  
 Área de vinha: 4 ha.  
 Encepamento: 100% Pinot Noir.

#### HISTÓRIA

Este vinho foi produzido na Quinta do Conde, propriedade da Fundação Stanley Ho. Esta propriedade está localizada em Colares e tem, actualmente, uma área total de vinha de 5,5 hectares.

O clima da região é muito específico, devido à influência do Oceano Atlântico, a Oeste, e da Serra de Sintra, a Sul, condições que permitem maturações completas, lentas e progressivas. As uvas da casta Pinot Noir têm aqui o cenário ideal para a sua expressão varietal, produzindo vinhos de elevada qualidade.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Este vinho foi produzido exclusivamente a partir das castas Pinot Noir.

#### ENGARRAFAMENTO

Quantidade Produzida: 6.000 garrafas.  
 Longevidade Prevista: 5 anos após "Degorgement" (8 de outubro de 2019).

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.  
 Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.  
 PH: 3,36  
 Aspeto Visual: Cor rosada.  
 Aspeto Olfativo: Aroma fresco e frutado, com notas do estágio em garrafa.  
 Aspeto Gustativo: Elaborado com base na casta de Campagne, o Pinot Noir, com um clima muito propício à sua produção, resultou num espumante moderno, com boa "Musse" e bolha fina, muita frescura e elegância, com final de boca longo.  
 Um espumante reserva de topo.

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.  
 Acompanhamento: Simples ou com pratos de carne branca grelhada, massas e aperitivos.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Stanley Espumante Bruto Reserva 750 ml