



MONTES ERMOS

Espumante • Côlega de Larinho • Bruto

Vinho Montes ERMOS Espumante de Qualidade Bruto

Tipo Espumante de Qualidade

Cor Branco

Colheita 2011

Castas Côlega de Larinho

Enologia Rui Madeira

Perfil Vinhos espumante de grande frescura e muito gastronómico, acompanha bem pratos doces e salgados.

Prova Límpido, cor palha com bolha fina e persistente. Aroma complexo, com notas cítricas frescas que revelam o carácter da casta Côlega de Larinho, em equilíbrio com notas de frutos secos que lhe conferem uma agradável doçura. A bolha funde-se em perfeita harmonia com a acidez e o carácter mineral mostrando toda a sua frescura num final de boca persistente com notas de pão torrado.

Gastronomia Deve servir-se fresco, como aperitivo, acompanhando carnes brancas e caça ou com sobremesas ricas em amêndoa de Freixo de Espada à Cinta.

Origem Das vinhas mais altas de Freixo de Espada à Cinta, a uma altitude média de 600 m, seleccionamos as uvas da casta Côlega de Larinho em vinhas velhas que deram origem ao primeiro espumante monovarietal desta casta nobre da nossa região.

Vindima No ano de 2011 verificou-se um verão extremamente seco apenas com o mês de Agosto um pouco mais húmido o que ajudou na reposição de alguma água ao solo essencial para a correcta maturação das uvas. As temperaturas estiveram dentro da média apenas com o mês de Junho um pouco mais fresco. O ciclo de desenvolvimento da vinha decorreu com normalidade obtendo-se uvas com uma boa maturação
Vindima manual para pequenas caixas 20 Kg no início de Agosto.

Vinificação e Estágio Vinho base obtido a partir do esmagamento da uva inteira e fermentação a temperatura controlada, espumantização realizada pelo método clássico com estágio em garrafa por um período de 12 meses.

Álcool 12,5% alc./vol.

pH 2,94

Acidez Total 7,02 g/dm³

EAN 560 9975 12110 6

Wine-is code 620-4482281-000011-12

