



# 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/dm<sup>3</sup>

**EAN** 560 9975 12110 6

**Wine-is code** 620-4482281-000011-12

