

VADIO ESPUMANTE PERPETUUM NV

BAIRRADA · PORTUGAL

Honrando a longa tradição de espumantes na região da Bairrada, reinventamos a produção do Vadio espumante com o envelhecimento dos vinhos base pelo método Solera iniciado em 2007, contando já com 10 colheitas no lote base. PRODUÇÃO: 45 hL/ha PRODUÇÃO: 6.040 garrafas de 750ml ENOLOGIA E VITICULTURA: Luís Patrão e Dinis Patrão



CATEGORIA
Espumante

TIPO
Branco SUB-TIPO: Brut

PRODUTOR
Vadio Wines

REGIÃO
Bairrada

DENOMINAÇÃO
DOC Bairrada

UVAS
Cercial (60%), Baga (30%) e Bical (10%)

SAFRA
Non Vintage

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%

PH
3,15 TIRAGEM:
Janeiro de 2022
DEGÓRGEMENT:
Setembro de 2023

ACIDEZ
TOTAL
7,63 g/L
AÇÚCARES
RED.: 6 g/L

SERVIÇO
8 °C a 10 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO
arenoso e argilo-calcários

PREMIAÇÃO
92 Robert Parker

VINIFICAÇÃO

- ◆ produzido a partir de bical, baga e cercial, cada parcela é colhida individualmente durante o período da manhã, seguindo-se a uma prensagem suave
- ◆ decantação do mosto, fermentação em barricas usadas e estágio sobre as borras por 6 meses
- ◆ nos primeiros meses do novo ano é retirado cerca de 30% do lote de solera para fazer a nova tiragem do espumante. Nesse momento, o lote da solera é novamente atestado com o vinho da última colheita, e assim continuamente colheita após colheita, garantido consistência e carácter.
- ◆ a segunda fermentação alcoólica ocorre em garrafa com estágio em borras por um período mínimo de 18 meses antes do degórgement

NOTAS DE PROVA

Cor. aspeto límpido, cor dourada

Aroma. aroma de grande complexidade e elegância, resultado do seu envelhecimento em solera, dominado pelos frutos secos, notas de fruta cristalizada e ligeira salinidade

Sabor. o paladar é cremoso e rico, com uma acidez vibrante e muita profundidade, final longo e persistente