

# QUINTA CASA DA TAPADA

## QUINTA CASA DA TAPADA

### Millésime 2019

#### REGIÃO

Amares, Portugal

#### ENOLOGIA

Luís Serrano Mira  
Renato Neves

#### VITICULTURA

Renato Neves

#### CASTAS

Alvarinho (80%) e Loureiro (20%)

#### CLASSIFICAÇÃO

Espumante de Qualidade de Vinho Verde DOC

#### ÁLCOOL

11,5% vol.

#### ACIDEZ TOTAL

8,3 g/l de ácido tartárico

#### AÇÚCAR RESIDUAL

2,1 g/l

#### pH

3,17

#### VITICULTURA

Vinhas instaladas na bacia hidrográfica do rio Cávado, em solos ácidos de origem granítica e de textura franca. Clima temperado com invernos suaves e chuvosos e verões não excessivamente quentes, proporcionando uma excelente maturação das uvas. Após as intervenções em verde, necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas em cacho inteiro são suavemente prensadas em prensa pneumática. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica por casta em cuba de inox com controlo de temperatura.

#### ESTÁGIO

Após tiragem na quinta pelo método clássico, este espumante brut nature estagiou sobre borras finas na sua garrafa, e o seu dégorgement foi precedido de 40 dias de remuage manual.

#### LONGEVIDADE

5 anos após dégorgement, se conservado em local fresco e escuro.

#### HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, queijos delicados, peixes de forno, carnes brancas e frutos secos. Deverá ser servido à temperatura de 8-10°C.

#### FORMATOS

750ml



**SERRANO MIRA**  
*Family winegrowing legacy since 1667*

Casa da Tapada Sociedade Agrícola S.A. - Amares, Portugal  
+351 210 000 000 - [www.casadatapada.pt](http://www.casadatapada.pt) - [facebook.com/casadatapada](https://facebook.com/casadatapada)