



By Élio Lara

WINEMAKER

Denominação: IVV

Tipo: Tinto

Ano: 2023

Castas: *Pinot Noir*

Teor Alcoólico (%vol): 12

Açúcar Residual (g/l): 0

Acidez Total (g/l): 7

Enólogo: Élio Lara

Este espumante de Pinot Noir faz a primeira fermentação com as películas tratando-se de um tinto. Após esta, inicia um trabalho de estágio entre barricas de carvalho francês usadas e borras finas durante os 12 meses. Após a tiragem faz um estágio de 12 meses em garrafa, em cava com temperatura controlada.

Aspecto: Cor casca de cebola o aspeto lima-se ainda com uma bolha superfina e persistente.

Aroma: impetuoso deslumbra a força dos frutos vermelhos aliados a pequenos apontamentos de fumo e padaria.

Paladar: Revela todo o seu volume com uma mousse extremamente redonda e com um final seco e longo. Todo o conjunto é suportado por uma belíssima e natural acidez.

Rua da Zona Industrial, nº 301
4950-325 Merufe, Monção
Portugal
byeliolara@gmail.com
www.byeliolara.pt



INSTITUTO DA VINHA
E DO VINHO®

