APHROS PHAUNUS PET NAT ESPUMANTE EXTRA BRUT

País, Região e Sub-região

Portugal/ Minho / Lima

Vinhedo

Agricultura biodinâmica.

Uva

100% Loureiro

Safra

2016

Teor Alcoólico

12%

Colheita

Manual

Vinificação

Maceração com peles, prensagem e fermentação entre 14ºC e 16ºC em cubas de aço inox. Finalização em garrafa. Degórgement após 5 meses. Método de vinificação de espumante utilizado pelos nossos ancestrais, feito de uma única fermentação sem adição de açúcares ou leveduras.

Notas de Degustação

No nariz possui aromas floral devido à variedade Loureiro e delicado citrus. Na boca sente-se a presença das bolhas finas, mousse de forma adequada e pressão. Citrus no gosto e alguma percepção de doçura. Temperatura de serviço entre 10ºC e 12ºC.

Harmonização

Entradas, caviar e peixes gordos.

Sobre a Vinícola

Biodinamismo: trabalha em um aprofundamento da agricultura orgânica, agregando conceitos espirituais e filosóficos, buscando uma harmonia com a natureza. Este termo começou a ser usado nos anos de 1920 e foi baseado nos ensinamentos do filósofo austríaco Rudolf Steiner. O conceito estabelece que a agricultura é um sistema interconectado e parte de um fluxo de energia cósmica. Seu processo segue preceitos e regras rígidas como respeitar as fases da Lua, utilizar produtos contra pragas naturais como camomila, quartzo e estrume enterrados dentro de chifres ou crânios de bois. Não se deve utilizar tratores e sim cavalos, etc. São vinhos totalmente sustentáveis. O proprietário da vinícola, Vasco Croft, tornou-se um renomado produtor de vinhos verdes e biodinâmicos que são a mais pura expressão das uvas e da natureza, por isso mais frescos e intensos.

APHROS WINE