



BOJADOR ESPUMANTE EXTRA BRUT



País, Região e Sub-região

Portugal/ Alentejo / Vidigueira



Vinhedo

Agricultura orgânica. Clima tipicamente mediterrâneo, solo pouco produtivo, de origem granítica.



Uva

100% Arinto



Safra

N/D



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação alcoólica e malolática do vinho base em cubas de aço inox. Segunda fermentação alcoólica em garrafa a temperatura controlada. Estágio Degórgement após 9 meses sobre a própria borra.



Notas de Degustação

Cor verde citrino. Borbulhas finas e persistentes. Aroma cítrico. Boa frescura e mineralidade.



Harmonização

Welcome drink, frutos do mar, peixe e entradas.



Sobre a Vinícola

Pedro Ribeiro é o homem que está por detrás dos vinhos do Projeto Espaço Rural que foi criado para melhor expressar a sua interpretação do que é e deve ser a vinificação, nas regiões do Alentejo e Lisboa, onde tantos produtores estão localizados. Pedro mudou-se para o Alentejo, sabendo que esta era a região onde via as oportunidades e onde desejava fazer vinhos que refletissem a tradição daquele terroir. Os enólogos, ficam felizes por ficar na retaguarda e deixar as videiras e as terras falarem por si mesmas depois de anos de entrega e amor. Ou seja, ao contrário de muitas adegas modernas, aqui, as vinhas mais novas não são irrigadas e as vinhas antigas nunca foram. Os baixos rendimentos, a poda cuidadosa e a colheita precoce em conjunto com um microclima ligeiramente mais frio numa região que é por tradição muito quente, levam a um alto impacto, nas vinhas e consequentemente nos vinhos.