

# BERBERETA

BRUT NATURE | IG LISBOA | RESERVA 2016

REGIÃO: Alguber - Óbidos - Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini

ENÓLOGO: Eng. António Ventura



**Castas:** 60% Arinto, 40% Chardonnay

**Solos:** Argilo-Calcários

**Vinhas:** As vinhas localizadas na "Quinta do Porto Nogueira", são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Arinto colhidas na "Vinha Miranda" plantada em 2012 com 1.4 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W). Uvas Chardonnay colhidas na "Vinha das Berberetas" plantada em 2012 com 0.45 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S). Ambas as vinhas em encosta acentuada.

**Vinificação:** Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem suave com cachos inteiros, fermentação de parte do lote em barricas de carvalho francês, com posterior assemblage com o restante lote, em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C.

Engarrafamento em Fevereiro de 2017, 2ª fermentação durante 24 meses.

**Dégorgement:** Fevereiro 2019

**Notas de prova:** Vinho de cor citrina com laivos dourados, bolha fina e cordão intenso e persistente, com aromas de fruta de polpa amarela e maçã verde, notas de especiarias, ligeira tosta de pão e alguma mineralidade. Na boca revela uma estrutura equilibrada entre acidez e volume, com vivacidade palpitante e untuosidade agradável, que lhe confere um final intenso, fresco e de boa persistência.

**Acidez total:** 7.8 gr/L **PH:** 3,06 **Açúcares totais:** 2,9 gr/L **Grau alcoólico:** 12%

**Temperatura de Serviço:** 6°C - 10°C

**Prémios:**

- "Grandes Escolhas" Dezembro 2019 – 17,5 Pontos

- Wine Advocate - Robert Parker - 92 Pontos

