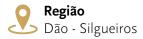


# Espumante Gégé Branco



Castas
50% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz
15% Jaen
15% Alfrocheiro





#### Viticultura

A Touriga Nacional, cheia e volumosa com a Tinta Roriz doce e estruturada e o Jaen de aromas complexos, crescem em encostas situadas entre os 350 e os 400 metros de altitude. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada, sendo interdita a aplicação de herbicidas. O controlo das infestantes é efectuado com mobilização do solo. A vindima é manual, casta a casta, quando estas atingem o ponto óptimo de maturação, situando-se na última quinzena de Agosto. A colheita faz-se em pequenas caixas de 10 kgs.



## Sistematização

Espaldar vertical com 2 arames fixos e 2 arames móveis, uma densidade de 6060 plantas podadas em guyot duplo.

Exposição: Norte/Sul

**Solo:** Arenoso de origem granítica

Casta: Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (20%), Jaen (15%)

e Alfrocheiro (15%) **Idade:** 21 anos

Rendimento: 60 hl hectare



### Vinificação

Este vinho base é obtido após prensagem direta das uvas tintas. Faz toda a fermentação alcoólica em cuba inox a 13°C. Realizado em garrafa (método clássico).



## Características físico-químicas

Álcool: 12%

Acidez total: 8,1 g/dm3 Acidez volátil: 0,15 g/dm3

**pH:** 3,10

Açúcares residuais: 6 g/dm3



## Notas de prova

Aroma fino e floral, madressilva e com notas cítricas. Cheio, persistente e de longo final.

