



# QUINTA DA CALÇADA



**PRODUTOR**  
Quinta da Calçada

**ORIGEM**  
Portugal

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Espumante IG Minho

**NOTAS DE PROVA**

Este espumante *Colheita Imperial* apresenta uma cor amarelo citrino brilhante, com ligeiras nuances douradas. Aroma elegante e persistente, com leves notas de brioche e frutos secos envolvidas pela elevada salinidade e mineralidade da região. Bom volume de boca, leves tostados, complexo e acidez crocante resultando num final persistente e longo.

**TEOR ALCOÓLICO**  
12,5 %

**VINIFICAÇÃO**

Proveniente das vinhas desta Quinta, situadas no sopé da Serra do Marão, com forte influência marítima, as uvas das castas Alvarinho e Loureiro foram suavemente prensadas. O mosto fermentou em barricas de carvalho francês tendo o vinho posteriormente aí estagiado durante 1 ano. A elaboração, seguindo o método clássico, decorreu na nossa cave a temperatura controlada, seguindo-se um estágio em garrafa de um ano. Foi feito o *degorgement* e 2 meses de estágio final em garrafa.

**TEMPERATURA DE CONSUMO**  
8-10º C

**CASTAS**  
Alvarinho e Loureiro

**ENÓLOGO**  
João Cabral Almeida