



## Quinta de Lemos - Espumante Gégé I Branco

**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:** Espalдар 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:** 30 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).

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 8,1 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil: 0,15 g/dm<sup>3</sup>

pH 3,10

Açúcares residuais: 6 g/dm<sup>3</sup>

**Notas de prova:** Aroma fino e floral, madressilva e com notas cítricas. Cheio, persistente e de longo final.



### Região

Dão - Silgueiros



### Castas

50% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

15% Jaen

15% Alfrocheiro



### Enólogo

Hugo Chaves

Quinta de  
Lemos



**CAVES**  
**EUROPA**  
VINHOS & SABORES