



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/dm³

Acidez Volátil: 0,15 g/dm³

pH 3,10

Açúcares residuais: 6 g/dm³



Região

Dão - Silgueiros



Castas

50% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

15% Jaen

15% Alfrocheiro



Enólogo

Hugo Chaves

Quinta de
Lemos



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES