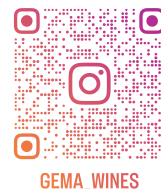


Nós produzimos vinhos artesanais que refletem a autenticidade do seu território em pequenas quantidades



GEMA_WINES

vinho

Gema Espumante de Alvarinho - Bruto - Super Reserva 2019 é produzido a partir do mosto lágrima, com prensagem muito ligeira, e é caracterizado pela sua elegância, frescura, cremosidade e persistência únicas. Este vinho incorpora a rica tradição do método clássico de espumantização, revelando-se ideal para impressionar em qualquer ocasião.

artesanal

A perfeita harmonização do processo artesanal, que começa nas mãos das pessoas da terra, que colhem, selecionam as uvas e trabalham no processo de vinificação, aliado à fidelidade e honestidade com que o tempo e o território são tratados, dá-nos a base da nossa viticultura sustentável.

vinificação

As uvas Alvarinho são cuidadosamente selecionadas e transportadas em caixas de 20 kg são prensadas inteiras para extrair um mosto de alta qualidade. O mosto é clarificado a 12°C durante 48 horas e fermentado sob temperatura controlada durante 12-15 dias. Após a fermentação inicial, o vinho passa 5 meses sobre borras finas. O espumante é então engarrafado e passa por uma segunda fermentação na garrafa, seguido de um estágio de 24 meses. O processo conclui-se com remouage e degorgement.

idade das vinhas
25 Anos

altitude
60-85 metros

orientação
Norte/Sul

tipo de solo
Granítico

sistematização
Cordão unilateral

engarrafamento
Julho 2020

alcohol
12%

dados analíticos
Acidez Total: 6,0 gr/L
pH: 3,05
Açúcar Residual: 2,1 gr/L

temp. de consumo
6-8°C

clima / terroir

O microclima de Monção, com invernos rigorosos e verões bastante quentes, aliado ao solo granítico bastante drenante e ao efeito estufa do rio Mouro, que corre na nossa propriedade, permite-nos cultivar uvas com um aroma acentuado e acidez ideal, que dão origem a este vinho branco Alvarinho.

ano vitícola

O ano vitícola de 2018/2019 foi marcado por um inverno e primavera, como habitualmente, chuvoso, contribuindo para uma produção em linha com anos anteriores.

O
lenta

verão foi quente, contribuindo para a maturação das uvas, culminando num ótimo equilíbrio entre a maturação dos açúcares e dos taninos.

armazenamento

Recomenda-se armazenar as garrafas em caixas de cartão, em ambiente limpo, arejado e fresco, sem exposição direta ao sol.

casta

Alvarinho 100%

notas de prova

Este espumante apresenta uma bolha fina e persistente, aromas minerais e toques de tostado e bolacha, resultado do prolongado estágio em garrafa. É encorpado e seco (bruto natural), com boa acidez e um final frutado onde a característica da casta é dominante.

sugestão de harmonização

Servido entre 6 e 8°C, o Espumante de Alvarinho, Gema Bruto Super Reserva 2019 é perfeito como aperitivo ou acompanhando carnes assadas e grelhadas, especialmente aves, cabrito, borrego e leitão.

gema wines lda

Quintá das Levadas, Gilvira • Merufe
4950-332 Monção • Portugal

gemawine21@gmail.com
www.gemawines.com
www.instagram.com/gema_wines/

Gema
WINES

