

# Halfes | Espumante Bruto



**Huis** Casa da Tojeira

**Wijn** Espumante Bruto

**Jaar** No Vintage

**Wijnmaker** Nuno Grosso & Felipe Ribeiro

**Achtergrond** Casa da Tojeira is een prachtig 17e-eeuws landhuis, gelegen in het adembenemende Peneda-Gerês National Park. Sinds de oprichting van het huis is er al druiventeelt voor de productie van heerlijke wijnen. Tegenwoordig richt Casa da Tojeira zich op de productie van exclusieve Vinho Verdes, waaronder een heerlijke houtgerijpte witte vinho verde en verleidelijke rode varianten. Het huis fungeert ook als een pittoreske

**Druivensoort(en)** Arinto, azal, chardonnay & loureiro

**Plaats/Appellatie** Cabeceiras do Basto

**Wijnstreek** Vinho Verde

**Land** Portugal

**Kleur** Lichtgeel

**Geur** Citrus & steenvruchten

**Smaak** Fijne kleine bubbel, licht citrus en gebalanceerde zuren in smaak

**Serveertemperatuur** 8 tot 10 graden Celsius

**Eten** Zeevruchten, kabeljauw en als aperitief

**Alcohol** 12.5%

**Restsuiker** 6.0 gram per liter

**Zuren** 6.9 gram per liter

**PH-waarde** 3.22

**Formaat** 750ml

**Bodem** Graniet bedekt met zand

**Hoogte** 250 tot 350 meter

**Bodembewerking** Conventioneel

**Oogst** Handmatig

**Vinificatie** Na de oogst worden de druiven ontsteelt. Na het selecteren van goede druiven worden ze zacht geperst (macération carbonique). Er wordt met beperkte gisten vergist. De fermentatie vindt in RVS-vaten plaats met een gecontroleerde temperatuur van 14 tot 16 graden Celcius. Voor de tweede fermentatie wordt de methode classique (zoals bij Champagne) toegepast bij 14 graden Celcius. De wijn rijpt 12 maanden op RVS-tanks.

