

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

FICHA TÉCNICA



PRODUTOR:

HEHN & MEIRELES, LDA.

PRODUTO:

Marcos Hehn Pinto da Silva

Tipo:

Família HEHN Reserva 2016

Denominação:

Espumante branco Reserva

Quantidade produzida:

DOC Távora-Varosa

Castas:

5.950 Garrafas

Cerceal; Malvasia Fina; Touriga Nacional

Data da Vindima

Primeira semana de setembro

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

TERROIR:

Vinhas situadas entre 640 - 720 m de altitude em suave encosta exposta a sudeste. Solos derivados de séries metamórficas de xisto com afloramentos de quartzo. Textura franco-arenosa com alguma pedregosidade.

VINIFICAÇÃO

Processo:

As uvas, colhidas para caixas de 20 kg, foram suavemente esmagadas, sem desengace, em prensa pneumática, sendo o mosto imediatamente bombeado para cubas de fermentação em aço inox, onde decorreu a fermentação do vinho base. O vinho foi posteriormente engarrafado e colocado em cave fresca para a segunda fermentação segundo o método clássico, sendo após o estágio em garrafa feito o "dégorgement à la glace".

Temperatura de fermentação:

17 a 20°C (vinho base)

Equipamento de fermentação:

Cubas de aço inox com camisa de refrigeração (vinho base).

Estágio:

Estágio em cuba inox de aprox. 3 anos
Estágio em garrafa sobre borras: 30 meses

Data de engarrafamento: 17 Maio 2020

Data do último "dégorgement" : Novembro 2022

Enólogo:

O produtor

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Teor alcoólico:	12,5 % Vol.
pH:	3,13
Acidez total:	6,8 g/L ácido tartárico
Densidade:	0.9910g/cm ³
Açúcar residual (Dosagem):	4,3 g/L

NOTAS DE PROVA

Cor:	Cor amarelo-esverdeado
Aroma:	Aroma fresco e citrino.
Boca:	Aromas tropicais, equilíbrio quase perfeito entre frescura e vigor, notas de brioche generoso e elegante, excelente estrutura e final de boca prolongado Bolha fina e persistente.

SERVIÇO:	Servir entre 8 e 10°C
----------	-----------------------

GASTRONOMIA:	Para acompanhar refeições, embora se adapte bem como aperitivo, por não resultar muito seco e pela sua grande frescura e mousse suave.
--------------	--

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO

Volume:	0,75 L
Código de barras da garrafa:	5 600326 121011
Peso da garrafa (cheia):	1,6 kg
Altura da garrafa:	30 Cm
Ø máximo da garrafa:	9,1Cm
Garrafas/Caixa:	6
Peso bruto da caixa:	10,0 kg