



## SILICA “BLANC DE NOIR” SUPER RESERVA BRUTO

### FLADGATE STILL & SPARKLING WINE

O vinho base deste espumante provém dos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as as melhores zonas da Bairrada. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro e plantada em alta densidade, produzindo bagos mais pequenos, com uma maior relação entre película e sumo. O resultado é uma amplificação do sabor e da estrutura ácida, tão essencial para os espumantes que fazem longos estágios antes do dégorgement. Este novo Sílica Blanc de Noir troca a casta baga pela nobre Pinot Noir, casta raíha entre as uvas tintas mais aptas para a espumantização. A cor tornou-se mais “cobreada” e o sabor mais pronunciado, mas sempre vibrantemente mineral, como é assinatura da marca.

LOCALIZAÇÃO	Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Pinot Noir
PRODUÇÃO	Método clássico
ESTÁGIO AUTOLÍTICO	9 anos
NOTAS DE PROVA	De bolha fina persistente, apresenta cor rosé cobreada. Aroma de bergamota e marmelada fresca, com suaves notas autolíticas (biscoito/brioche). Na boca, a mousse é extremamente delicada, com uma bolha cremosa e refrescante, que contribui para uma sensação mineral que se prolonga em toda a prova. Não há um único amargor. Um excelente espumante que se serve de aperitivo ou à refeição.
SERVIR	entre 6° e 7°C
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	É quando sai para o mercado que está no seu melhor ponto de consumo.
ANÁLISES	Açúcar Residual - Extra Bruto (< 6gr/l) Álcool - 12,5%
ENOLOGIA	Stéphane Point (residente) & Pascal Chatonnet (consultor)