



3B Blanc de Blancs



"3B Blanc de Blancs" é um método tradicional único com baixa pressão e efervescência delicada para grandes momentos. Um vinho de um local singular de pureza incomparável, loteado na tradição secular, com uma selecção rigorosa de uvas.

Castas: Bical e M.^a Gomes

Solo: Argilo-calcário

Idade das vinhas: média de 20 anos

Clima: Atlântico

Volume Alcoólico: 12,5%

Vinificação: As uvas logo após serem colhidas manualmente são prensadas suavemente em prensa de vácuo. Depois de ligeira decantação o mosto fermenta com leveduras indígenas em cuba de inox a temperatura abaixo dos 16°C

Serviço: Deve ser servido a 8-10 graus em copos elegantes em forma de tulipa.

Harmonização: É um ótimo companheiro de conversa entre amigos mesmo fora da refeição. À mesa resulta muito bem com cozinha natural de frutos do mar, saladas de aves e queijos de pasta dura.

Notas:

- Julia Harding atribui 16,5 points ao 3B Blanc de Blancs (Jancis Robison website, 2014)