



QUINTA DO PILOTO
Espumante Reserva – Extra Bruto
2014

Produzido de Castelão, Arinto e Chardonnay, o Quinta do Piloto Reserva – Extra Bruto é o primeiro espumante da Quinta. Fiel aos princípios tradicionais, é elaborado pelo método clássico, fazendo a fermentação em garrafa com leveduras livres. Passados 28 meses de estágio, foi feito de *degorgement* em Maio de 2017. De bolha fina e persistente, com aromas a cítricos confitados e pão torrado e uma acidez vibrante na boca, termina cremoso e elegante.

HISTÓRIA

A Quinta do Piloto está localizada na região de Palmela, e pertence à família Cardoso. A família Cardoso é uma das famílias mais antigas de Palmela, com uma ligação aos vinhos desde o início do século passado. Humberto Cardoso foi o fundador desta casa, atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa.

Informação Técnica

<i>Cor</i>	Espumante Branco
<i>Região</i>	Palmela
<i>Castas</i>	Castelão, Arinto e Chardonnay
<i>Vindima</i>	1ª semana de Agosto
<i>Fermentação</i>	Garrafa com leveduras livres
<i>Degorgement</i>	Maio 2017
<i>Alcool</i>	12,5 %
<i>Açúcar Residual</i>	Extra Bruto
<i>Produtor</i>	Quinta do Piloto – Vinhos, Lda

Notas de Prova

<i>Cor</i>	Cítrica
<i>Aroma</i>	Citros confitados, flores e pão torrado
<i>Paladar</i>	Bolha fina e persistente, acidez vibrante, cremoso e elegante.



Cap. Social 5000€
Reg. Conservatória de Palmela
Nif 508 766 559

Rua Helena Cardoso, Quinta do Piloto 2950 - 131 Palmela
Telef: +351 212 350 095 | TIm: +351 918 728 188
www.quintadopiloto.pt | info@quintadopiloto.pt