

## HEHN & MEIRELES, LDA.

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

### FICHA TÉCNICA



*Família*  
**HEHN** TÁVORA-VAROSA DOC  
ESPUMANTE VELHA RESERVA EXTRA BRUTO 2013

Somos uma família ligada há muitos anos à Região Távora-Varosa, região por excelência dos espumantes em Portugal. Daqui e das nossas origens alemãs nasce a paixão pelos espumantes. Este espumante, branco estagiou mais de 6 anos sobre as borras o que contribuiu para o seu carácter singular.

*Our family has been based, for many years, in the Távora-Varosa region, the most renowned sparkling wine area in Portugal. Our passion for sparkling wines is deeply connected to our German roots and our historical presence in this wine region. This "Velha Reserva", made from white grapes, laid for more than 6 years on its lees, a determinant factor which builds its unique character.*

Castas / Grape varieties: Cerceal, Malsavia Fina, Touriga Nacional

O produtor / The producer: *Marcos Hehn Pinto da Silva*  
MARCOS HEHN PINTO DA SILVA marcos.hehn@familiahehn.com

PRODUZIDO E ENGARRAFADO:  
HEHN & MEIRELES LDA - QUINTA DA SEARA  
5110-585 S.COSMADO ARMAMAR - PORTUGAL  
PRODUTO DE PORTUGAL

750 ml e  
Alc 12% vol.

CONTÉM SULFITOS | CONTAINS SULPHITES | CONTIENT DES SULFITES  
ENTHÄLT SULFITE | INNEHÅLLER SULFITER | SISÄLTÄÄ SULFITTEJA

SELO DE GARANTIA  
COMISSÃO REGULADORA DO VINO DE PORTUGAL  
DOP TÁVORA-VAROSA  
0,5 l e 12%

LOTE: Dégorgement - HVR Nov 2022

5 600326 121028 >

**PRODUTOR:**

HEHN & MEIRELES, LDA.

**PRODUTO:**

Marcos Hehn Pinto da Silva

**Família HEHN Velha Reserva 2013**

**Tipo:**

Espumante branco Velha Reserva

**Denominação:**

DOC Távora-Varosa **Extra Bruto**

**Quantidade produzida:**

**2100** Garrafas

**Castas:**

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 a 700 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:**

15 a 17°C (vinho base)

#### **Equipamento de fermentação:**

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

#### **Estágio:**

Estágio em cuba inox de aprox. 3 meses  
Estágio em garrafa sobre borras: > 72 meses

Data de engarrafamento: 02 Setembro de 2016

Data de "*dégorgement*": 17 Novembro 2022

#### **Enólogo:**

O produtor

### **PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS**

## HEHN & MEIRELES, LDA.

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

Teor alcoólico:	12,4 % Vol.
pH:	3,02
Acidez total:	8,5 g/L ácido tartárico
Densidade:	0,9910 g/cm <sup>3</sup>
Açúcar residual:	3,0 g/L (Extra Bruto)

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Cor amarela palha de média intensidade.

**Aroma:** Aroma evoluído já sem as notas de fruta fresca, mas com belíssimas notas compostadas, chá, cera de abelhas, suave tostado e frutos secos.

**Boca:** Aromático e delicado, muito cremoso, concentrado, com ótima estrutura e complexo. Final prolongado marcado por avelã torrada, espumante sofisticado e elegante.

**SERVIÇO:** Servir entre 9 e 11°C

**GASTRONOMIA:** Para acompanhar refeições, embora se adapte bem como aperitivo, por não resultar muito seco.

### ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO

Volume:	0,75 L
Código de barras da garrafa:	5 600326 121028
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:	10,5 kg