



IMPOSSÍVEL BRUT NATURE

Ficha Técnica

Fazer um espumante é, por natureza, um exercício de paciência. Exige acreditar no tempo, na transformação silenciosa e na capacidade da terra de se superar. Em **Paredes de Coura**, onde o relevo é desafiador e o clima imprevisível, esse processo ganha uma dimensão quase extrema, porque aqui, o simples ato de plantar vinha já é um gesto de coragem.

O **Impossível Brut Nature** nasce precisamente dessa ousadia. É o primeiro produto vírico de Paredes de Coura, criado a partir das primeiras vinhas produtivas da região. Um espumante que celebra o poder da persistência e a beleza do improvável. Como resultado da localização, a alta acidez das uvas, aportam uma frescura cortante, mineralidade intensa e elegância austera, uma expressão pura da montanha e da vontade humana de tornar o impossível, possível.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Loureiro, Alvarinho

ÁLCOOL 12 %vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 8.0

AÇÚCAR RESIDUAL Brut Nature

pH 3.10

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.37

TERROIR DE MONTANHA

CLIMA

Encosta de montanha em Paredes de Coura com elevada amplitude térmica durante a maturação, onde os dias são quentes e as noites frias.

Esta maturação muito lenta devido à altitude, favorece um terroir adaptado para a produção de vinhos base para espumantes de grande precisão.

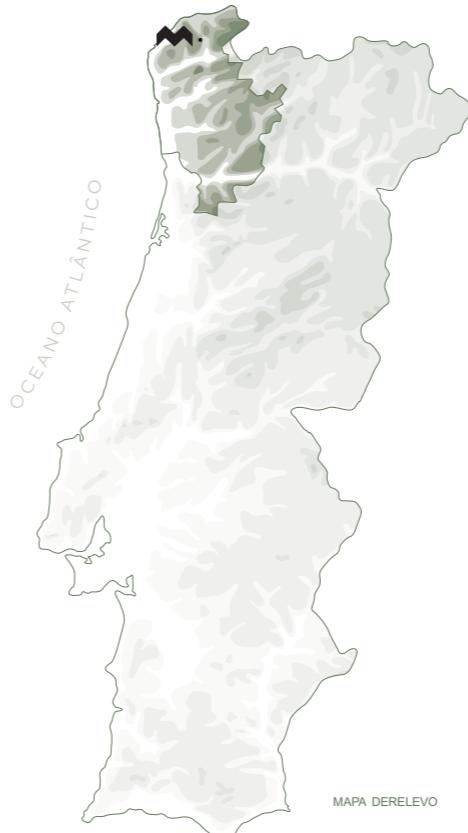
SOLO

Granítico, arenoso e com baixo teor em argila. Solo pobre e de acidez alta o que influencia o perfil dos vinhos no mesmo sentido.

PERFIL

Cor amarelo de intensidade baixa e bolha fina. Aroma complexo a lembrar biscoito. Sabor vertical, fresco e persistente.

Paredes de Coura



TAMANHOS DISPONÍVEIS

