



Estar disponível para viver e fazer tudo com paixão e intensidade. Aproveitar em tudo o melhor. Não ter medo. É isso que este espumante representa. É a sublimação da perseverança, do querer, da equipa e dos amigos. De todos, mas principalmente os da UTAD, onde fui muito feliz e sai mais forte e preparado. Que a Vossa vida seja sempre efervescente!

O QUE TENHO PARA CONTAR ACERCA DESTA VINHO

Nº 000 / 240

IG MINHO
2022
VINHO ESPUMANTE BRUTO

Alumni
Daniel Fraga Gomes



UTAD

Alumni UTAD
VINHO ESPUMANTE BRUTO
IG MINHO

Produzido e Engarrafado por /
Produced and Bottled by:
Daniel Jorge Fraga Rodrigues Pinto
Gomes, Armamar, Portugal
PRODUCT OF PORTUGAL
LALU22
CONTÉM SULFITE / CONTIENE SOLFITE
CONTAINS SULFITE / SOULFURE SOUFITE
MOELLER SULFITE / MOELLER SULFITE
alc11,5% vol. 750 ml

800

VINHO ESPUMANTE MINHO 2022

ALUMNI UTAD | Daniel Fraga Gomes

Fazer este Espumante foi uma honra e felicidade enormes! Ter sido aluno na UTAD foi uma experiência esplendorosa e o privilégio de poder ficar associado aos vinhos que os Alumni da UTAD apresentam, foi a oportunidade de poder continuar a partilhar o amor por um sítio onde fui muito feliz.

Mas esta é verdadeiramente uma história de amor completo! Porque se o convite para fazer o vinho espumante para a Gala Alumni 2023 era irrecusável, a Casa de Cabo de Vila em Moreira do Castelo, onde este vinho nasceu, também foi paixão imediata. Uma vinha no sopé de um castelo, num vale protegido e até algo misterioso, envolta num verde exuberante, encimada por uma casa maravilhosa do século XIV, já referenciada na Chancelaria de D. Dinis, tinha de produzir um espumante incrível!

E assim se fez este Vinho Espumante Minho 2022. Com 80% de Azal e 20% de Arinto, estagiado em barrica, até ao momento da tiragem, que aconteceu em 2 momentos distintos: um primeiro lote, com leveduras livres e um lote com leveduras encapsuladas. Mais um prazer, mais um mistério a desvendar em cada garrafa.

No aroma é cítrico com nuances de caramelo e baunilha, e na boca a sensação mantém-se, mas a acidez deste espumante bruto, domina as sensações aromáticas doces num equilíbrio adorável, que a mousse no ponto certo ajuda a completar. Uma gulodice!

Álcool: 11,5% | Acidez Total: 6,25 gr/l | Açúcares totais: 0,8 gr/l | Acidez Volátil: 0,4 gr/l | pH: 3,18

Temperatura de serviço: 6 a 8°C

Gastronomia: muito polivalente, mas ótimo com queijos, frutos secos, massas, cozinha asiática e sobremesas, e perfeito para brilhar sozinho, acompanhando os primeiros abraços de uma reunião de amigos.

Quantidade produzida: 240 garrafas

Que a Vossa Vida seja sempre EFERVESCENTE!

Quinta Cabo de Vila, Moreira do Castelo, Celorico de Basto

daniel@cronica.pt