

PEQUENOS REBENTOS ANCESTRAL PÉT NAT | 2022

Produzido a partir de uma vinha da casta Loureiro, plantada em Ponte de Lima. Vinho espumante produzido através do método ancestral e sem adição de sulfuroso. A fermentação termina na garrafa, ficando as borras finas em contacto com o vinho, sem posterior filtragem. A gaseificação é resultado da fermentação.

Região: Minho | **Proveniência:** Ponte de Lima
Casta: 100% Loureiro | **Solo:** Origem granítica
Produção: 7.200 Garrafas 0,75L | **Álcool:** 12,5%

O que dizem os críticos:

90 pontos (0-100)_Os Melhores Vinhos Portugueses_André Ribeirinho

17 Pontos (0-20)_Revista Evasões



PEQUENOS REBENTOS ANCESTRAL PÉT NAT | 2022

Produced from a vine of the Loureiro variety planted in Ponte de Lima. Sparkling wine produced using the ancestral method and without the addition of sulfur. Fermentation ends in the bottle, leaving the fine lees in contact with the wine, without further filtering. Gasification is the result of fermentation.

Region: Minho

Grape Variety: 100% Loureiro

Source: Ponte de Lima

Soil: Granitic

Production: 7.200 Bottles 0,75L

Vinification: The bunches were pressed and fermented with indigenous yeasts in stainless steel tanks. It was bottled before the end of fermentation, without the addition of sulfur and without filtering, finishing fermentation in the bottle.

Alcohol: 12.5% | Total Acidity: 6.8 g/L | Residual Sugar: 1.5 g/L | NO SO₂ | pH: 3.30

What the critics say:

90 pts (0-100)_Top 100 Vinhos Portugueses_André Ribeirinho

17 pts (0-20)_Revista Evasões

