

CAUDA PET NAT ALVARELHÃO 2022



Cauda Pet Nat. Este espumante natural de Alvarelhão, feito ao popular estilo Pet-Nat (*Pétillant Naturel* ou *Méthode Ancestrale*), surgiu pela primeira vez em 2021. O Alvarelhão é uma casta autóctone que muito apreciamos e valorizamos. Nesta colheita elaboramos uma pequena quantidade para testarmos a sua adaptabilidade à vinificação do Pet Nat e os resultados superaram as expectativas.

Este projeto foi desenvolvido na Cave de Inovação do Soalheiro em parceria com o Hugo Brito, no seguimento da experiência bem-sucedida de vinificação da casta Loureiro pelo mesmo método - *Cauda Pet Nat Loureiro*.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarelhão

ÁLCOOL 11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.9

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto Natural

pH 3.19

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.56

TERROIR

O *Cauda Pet Nat Alvarelhão* é feito com uvas Alvarelhão, uma casta tinta com pouca cor na película, provenientes de uma vinha velha, a poente do Monte de Faro em Valença, na margem esquerda do rio Minho, um território onde a influência atlântica se faz sentir marcando a mineralidade do vinho.

VINIFICAÇÃO

No final da fermentação alcoólica, quando o vinho tem cerca de 18 a 20 g de açúcar residual, coloca-se em garrafa, onde fermenta os restantes açúcares e ganha o gás característico de espumante. Neste vinho, não é realizado *dégorgement*, pelo que as leveduras responsáveis pela fermentação se mantêm na garrafa, o que lhe confere o aspeto turvo. O Pet Nat diferencia-se dos restantes espumantes pelo facto do gás ser resultado do açúcar natural da primeira fermentação e não da segunda.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão muito ténue, aroma elegante a lembrar goiaba. Sabor seco e acidez persistente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O espumante *Pet Nat Alvarelhão*, pelo seu perfil e tal como todos os Pet Nat que produzimos, não precisa de acompanhamento. Pode ser bebido sozinho, como aperitivo de uma conversa entre amigos, num final de tarde num bar.