

CAUDA PET NAT LOUREIRO 2023



Cauda Pet Nat. Este espumante natural de Loureiro, feito ao popular estilo do Pet-Nat (*Pétillant Naturel* ou *Méthode Ancestrale*), foi desenvolvido na Cave de Inovação do Soalheiro em parceria com o Hugo Brito, com raízes em Fontoura - Valença, concelho onde foram colhidas as uvas que deram origem a este vinho. Apaixonado pelo vinho, o Hugo decidiu frequentar a pós-graduação em enologia da Universidade Católica do Porto, o que acentuou a sua vontade de criar conceitos novos nesta área. O *Cauda Pet Nat Loureiro* pode ser bebido no Soalheiro ou no Candelabro, o seu bar de vinhos e livraria, no Porto.

TERROIR

O *Cauda Pet Nat Loureiro* é feito com uvas Loureiro provenientes de uma vinha de meia-idade, a poente do Monte do Faro em Valença, na margem esquerda do rio Minho, um território de eleição para a casta Loureiro onde a influência atlântica se faz sentir marcando a mineralidade do vinho e permitindo que se revelem os suaves aromas florais da casta.

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

De cor amarela pouco intensa, aspeto turvo e bolha fina. Com aromas cítricos, de casca de lima e de laranja, e minerais próprios da casta Loureiro. Na boca é equilibrado e fresco, de final envolvente. Revela equilíbrio entre a acidez da casta e a cremosidade da fermentação.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O perfil do *Cauda Pet Nat Loureiro* dispensa acompanhamento. Pode ser bebido sozinho, como aperitivo de uma conversa entre amigos, num final de tarde num bar.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Loureiro

ÁLCOOL 10,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.8

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto Natural

pH 3.53

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.57