



GW2 - PET NAT

ESPUMANTE 2022

Tipo de Vinho | Type of wine

Espumante Branco Bruto | Sparkling White Brut

Denominação | Denomination

Minho, Vinho Verde

Castas | Grape varieties

Loureiro 100%

Álcool | Alcohol

12.5% vol.

Açúcar Residual | Residual Sugar

1.5 g/l

Acidez Total | Total Acidity

6.8 g/l

Enólogo | Winemaker

Pedro Campos

Produção | Production

2620 garrafas | 2620 bottles

PT

Vinificação

Vinificação ancestral, com única fermentação, iniciada em cuba e finalizada em garrafa, libertando gás natural, sem adição de açúcar ou leveduras.

Notas de Prova

Exibe turbidez por não ser filtrado, pode conter depósito. No nariz mostra fruta branca madura, cítrico. Na boca reforça o caráter frutado, floral e acidez equilibrada. Servir fresco a 8-10°C. Perfeito com refeições leves, canapés, peixes, mariscos e sushi.

Terroir

Solo franco arenoso, exposição sul poente, parcela única a 330m de altitude e a 50km do mar, em linha reta.

GENTLE WINDOW 2 – Sociedade Agrícola Lda

Av. Ponte, 413 - Lote 8, 4720-532 Amares - Portugal
gentlewindow@gmail.com | +351 933 749 561

WWW.GENTLEWINDOW2.PT

EN

Vinification

Ancient vinification, with a single fermentation, initiated in vat and finished in bottle, releasing natural gas, with no addition of sugar, yeasts or sulphites.

Tasting Notes

Displays turbidity for not being filtered, may contain deposit. In the nose shows ripe white fruit, citrus. In the mouth reinforces the fruity character, floral and balanced acidity. Serve cold at 8-10°C. Perfect with light meals, canapés, fish, seafood and sushi.

Terroir

Sandy loamy soil, south west exposure, single plot at an altitude of 330m and 50 km from the sea, as the crow flies.

