



Respiro Espumante

2011 2010 2009

Respiro, é uma marca de homenagem à “Vida”.

A única que, na nossa microempresa, assume um carácter generalista abarcando vários tipos de vinhos: branco, tinto, clarete e espumante.

A proveniência (em uvas ou vinho) é adquirida.

O Respiro espumante surge de uma *Joint Venture* entre as Cabeças do Reguengos e a empresa SABE (família Almeida Garrett). O desafio, de produzir um espumante “topo de gama”, seguindo, o mais perto possível, a filosofia *champenoise*, foi feito pela Cabeças do Reguengo; a SABE aceitou o desafio e a experimentação teve início na colheita de 2007. Tanto esta como a colheita seguinte correram muito favoravelmente, ainda que os vinhos tenham servido quase exclusivamente o consumo próprio de ambas as casas.

A colheita de 2011, com 66 meses de estágio antes do *dégorgement* (remoção das borras da 2ª fermentação em garrafa) é a terceira a ser comercializada pelas Cabeças do Reguengo.

O vinho base é feito 100% de uva Chardonnay de vinhas da empresa SABE situadas no Tortosendo, na Quinta da Estação, e plantadas em 1984. O solo é de origem granítica com alguma argila.

O ano de colheita

O ano de 2011 aconteceu de um modo genérico bastante normal. Apenas alguma chuva de Primavera a trazer alguns problemas com o míldio um pouco por todo o País. Junho, Julho e Agosto foram normais, secos e calmos, apenas com pequenas ondas de calor no mês de Julho. A vindima foi feita a 29 de Agosto.

Vinificação

Uvas desengaçadas e esmagadas. Vinho fermentou com leveduras indígenas em pequenas barricas muito velhas de carvalho francês. Depois estagiou nas suas borras finas até Junho de 2012 quando foi trasfegado a limpo e engarrafado segundo o Método Clássico Champanhês.

Estagiou em garrafa 66 meses antes de ser degorjado e embalado em Novembro de 2017

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal
Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com



Notas de Prova

Um aroma complexo com notas tostadas levemente caramelizadas, algum brioche e biscoito, ligeira evolução nobre de tisana com fruto seco. Na boca é muito fino, mousse elegantíssima, textura sedosa, vibrante de frescura, todo elegância e comprimento de prova. Um espumante cheio de charme e carácter.

Informação Técnica

PRODUTOR: SABE para Cabeças do Reguengo

REGIÃO: Beira Interior

TIPO DE SOLO: Granito

VINHA Quinta da Estação

IDADE DAS CEPAS: 36 anos

CASTAS: Chardonnay 100%

CONDUÇÃO DA VINHA: cordão bilateral

PRODUÇÃO MÉDIA POR CEPA: 1100 Gramas

ALTITUDE: 380 metros

VINDIMA: 29 Agosto de 2011

FORMA DE VINDIMA: Manual

FERMENTAÇÃO: Barricas velhas de 225 litros

ENGARRAFADO: Maio 2012

ESTÁGIO EM GARRAFA: 65 meses

DÉGORGEMENT: Novembro 2017

ACIDEZ TOTAL 6,44 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL 0,34 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS 2 g/dm³

ÁLCOOL (%) 12,5%

PH 3,11

PRODUÇÃO 1200 garrafas

Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal

Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com



Cabeças do Reguengo

Estrada dos Moleiros 15, 7300-405 Reguengo, Portalegre - Portugal
Tel. (+351) 245 20 10 05 · quinta@cabecasdoreguengo.com · reservas@cabecasdoreguengo.com

www.cabecasdoreguengo.com