



LA VOLÉE

Blanc de Blancs Brut Nature

La Volée Blanc de Blancs é um espumante que nasce numa parcela de solo argilo-calcário na zona de Sangalhos. Vinhas com mais de 20 anos na zona norte da região. As castas são as típicas brancas, Cercial, Bical e Arinto. Aquando do enchimento para segunda fermentação por método clássico, encheram-se duas barricas de carvalho francês de várias utilizações em que se estagiou pelos mesmos 24 meses que o espumante na cave sur lie. Realizou-se poignetação periódica e remuage feita nas clássicas pupitres para ganhar a estrutura que um grande espumante merece. Todo o espumante foi degorjado de forma artesanal dando dessa forma origem ao nome do vinho "à lá Volée".

REGIÃO

Bairrada

ESTÁGIO

24 meses

SOLO

Argilo - Calcário e Arenoso

DOSAGEM

0 g/L

VARIEDADE(S)

Cercial, Bical e Arinto
