



RESPECTUS

BRUT NATURE

RESPECTUS é o espumante que traduz o máximo respeito pela tradição, pela natureza e pelo tempo. Produzido com mestria pelo método clássico, RESPECTUS é um Blanc de Blanc elaborado exclusivamente com uvas da nobre casta Encruzado, originando um monovarietal de excelência. Cada garrafa expressa a pureza e a elegância desta casta singular, revelando o que de melhor o terroir do Dão tem para oferecer.

RESPECTUS é mais do que Haute Couture de espumante - é uma experiência de pura elegância e distinção.

RESPECTUS is a sparkling wine that embodies the utmost respect for tradition, nature, and time. Masterfully crafted using the traditional method, RESPECTUS is a Blanc de Blancs made exclusively from the noble Encruzado grape variety, resulting in a monovarietal of exceptional quality. Each bottle expresses the purity and elegance of this singular grape, showcasing the very best that the Dão terroir has to offer.

RESPECTUS is more than just Haute Couture sparkling wine - it is an experience of pure elegance and distinction.

RESPECTUS

ESPUMANTE *Brut Nature Millésime*

TIPO/ TYPE

Espumante bruto natural/ *Brut nature sparkling wine*

REGIÃO/ REGION

Dão

CLASSIFICAÇÃO/ CLASSIFICATION

DOC

VINDIMA/ HARVEST

Manual/ *Handmade*

VITICULTURA/ VITICULTURE

Produção Integrada/ *Sustainable*

ANO DE COLHEITA/ VINTAGE

2019

CLIMA/ CLIMATE

Mediterrâneo/ *Mediterranean*

TIPO DE SOLO/ TYPE OF SOIL

Argiloso/ *Clay*

CASTAS/ GRAPE VARIETIES

Encruzado

VINIFICAÇÃO/ VINIFICATION

A colheita decorreu em finais de agosto, as uvas inteiras foram prensadas diretamente e o mosto limpo fermentou 20% em barrica e o restante em cuba a 14°C./ *The harvest took place at the end of August, the whole grapes were pressed directly and the clean must fermented 20% in barrels and the rest in vats at 14°C.*

ESTÁGIO/ AGEING

Em janeiro de 2020, o vinho foi engarrafado para se desenrolar a segunda fermentação em garrafa com a produção de gás carbónico. As garrafas estagiaram 50 meses, com as leveduras, antes do degorgement./ *In January 2020, the wine was bottled to carry out the second fermentation in the bottle with the production of carbon dioxide. The bottles were aged for 50 months with the yeasts before degorgement.*

ANÁLISES/ ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico/ *Alcoholic Strength*: 12%

Acidez Total/ *Total Acidity*: 7,5 gr/l em ácido tartárico/ *of tartaric acid*

pH: 3,10

COR/ COLOUR

Reflexos de amarelo-dourado evidenciando o estágio prolongado e a complexidade do vinho.
Reflections of golden yellow showing the wine's prolonged ageing and complexity.

AROMA

Aroma inicial fresco com grande expressão a frutos brancos de caroço, ameixa, maçã verde e pera. Seguem-se notas subtis a amêndoa e um toque exótico a manga, bem casados com aromas terciários de padaria, croissant e ligeira baunilha./ *Fresh initial aroma with a strong expression of white stone fruit, plum, green apple and pear. This is followed by subtle notes of almond and an exotic touch of mango, well matched with tertiary aromas of bakery, croissant and a hint of vanilla.*

PROVA/ PALATE

Na boca apresenta-se volumoso, generoso e sedutor, a lembrar compota de ameixa branca. A textura define uma experiência única na degustação. No final, sentimos a mineralidade da fruta cítrica que traz acidez e grande frescura, prolongada nas notas de brioche e pão tostado, tornando-se assim, um espumante extremamente desafiante!./ *The palate is voluminous, generous and seductive, reminiscent of white plum jam. The texture defines a unique tasting experience. On the finish, we feel the minerality of the citrus fruit that brings acidity and great freshness, prolonged in the notes of brioche and toasted bread, making it an extremely challenging sparkling wine!*

FINAL DE BOCA/ TASTING NOTE

Complexo, saboroso e persistente./ *Complex, tasty and persistent.*

CONSUMO/ SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 8 e 10°C. O Respectus 2019, lembra-nos a luz do sol e é uma clara aposta num espumante extremamente gastronómico para acompanhar toda a refeição. Com a sua textura delicada e harmoniosa, é o complemento perfeito para pratos de carne branca, cogumelos, frutos secos, peixe no forno, bem como pratos mais complexos./ *Serve between 8 and 10°C. Respectus 2019 reminds us of sunlight and is a clear bet on an extremely gastronomic sparkling wine to accompany any meal. With its delicate and harmonious texture, it is the perfect complement to white meat dishes, mushrooms, nuts, baked fish, as well as more complex dishes.*

ENÓLOGO/ WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • *Certified*

