



## Espumante Maria Gomes Método Antigo

### Descrição

O processo mais antigo na elaboração de um espumante não foi o Método Clássico, mas sim o Método Rural ou Antigo (na tradução directa do Francês). A razão está ligada à existência de um vedante – a rolha de cortiça – que é produzida a partir do sobreiro, árvore existente apenas no clima Mediterrânico. Este Método Antigo usa apenas uma fermentação e não duas, como no Clássico. As uvas para a sua elaboração têm de possuir um teor em açúcar como um vinho branco e não como um espumante, porque NÃO tem adição de açúcar no seu processo de elaboração. Todo o açúcar utilizado no processo é de origem natural ou seja foi totalmente produzido pela parreira. Inicialmente, o mosto fermenta em cuba inox fazendo a parte final da fermentação dentro da garrafa, de modo a criar o gás com uma pressão equivalente à do Método Clássico. O vinho final apresenta os aromas de fermentação que ficaram aprisionados.

