

ESPUMANTE GARIBALDI NATURE SUR LIE

Origem

Serra Gaúcha/RS – Brasil

Variedade

Chardonnay / Pinot Noir

Tipo

Espumante Nature Branco Sur Lie

Volume

750 mL

Elaboração

Colheita manual e seleção dos cachos no vinhedo. Prensagem em prensa pneumática inerte, com rendimento máximo de 60% de extração. Mostos fermentados separadamente em tanques de inox. Corte (80% Chardonnay e 20% Pinot Noir). 2ª fermentação (tomada de espuma) na própria garrafa pelo Método Tradicional em cave com temperatura controlada. Amadurecimento mínimo de 36 meses, sendo o produto comercializado com as borras finas, onde permanece evoluindo e maturando com o tempo até o momento do consumo.

Visual

Coloração amarelo dourado com aspecto turvo, decorrente das borras finas que permanecem no produto.

Olfato

Aromas complexos com notas intensas de panificação, frutas secas e toque de mel.

Paladar

Em boca é complexo e elegante. Se destaca por sua cremosidade e persistência, tendo boa estrutura e leve refrescância da acidez.

Dados Analíticos

Álcool – 12,5 % v/v

Acidez total - 6,0 g/L

Açúcar – 1,0 g/L (apenas o residual da fermentação)

Temperatura de Serviço

Recomenda-se que a abertura seja realizada com o produto em torno de 0-2°C para evitar a formação de espuma. Ideal consumir entre 6-8°C.

Harmonização

Boa harmonização com pratos de sabor marcante, a base cogumelos, carnes e queijos de média e longa maturação.

