



ESPUMANTE ACORDES EXTRA BRUT - MÉTODO TRADICIONAL

Origem

Serra Gaúcha

Variedade

Chardonnay/Pinot Noir

Tipo

Espumante Extra Brut – Método Tradicional

Volume

750 mL

Elaboração

Colheita manual e seleção de cachos no vinhedo, leve prensagem em prensa pneumática com rendimento máximo de 60% (mosto flor). Mostos fermentados separadamente em tanques de inox, com controle de temperatura em 14°C. Corte 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, previamente à tomada de espuma ou 2ª fermentação, a qual ocorre na própria garrafa, pelo Método Tradicional. Permanece em autólise sobre as borras finas da segunda fermentação durante 24 meses.

Visual

Espumante com leve evolução, apresentando coloração amarelo palha com reflexos dourados, ótimo desprendimento de bolhas finas, persistentes e numerosas, formando intenso perlage na taça.

Olfato

Apresenta uma delicada mistura de frutas secas como damasco e amêndoas aliado a delicadas notas de torrefação.

Paladar

Na boca revela-se cremoso e estruturado com boa acidez, frescor e longa persistência em boca.

Dados Analíticos

Álcool – 12,5 % v/v

Acidez total – 6,4 g/L

Açúcar – 6,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado à 6-8°C

