



ESPUMANTE ACORDES EXTRA BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO EXTRA BRUT

750 mL MÉTODO TRADICIONAL

A linha Garibaldi Acordes é a expressão máxima do nosso terroir, unindo a precisão da elaboração premium à profundidade do envelhecimento em uma sinfonia de sabores lapidada pelo tempo, criada para superar as expectativas dos paladares mais exigentes com detalhes que buscam a sua satisfação absoluta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Chardonnay e Pinot Noir

ORIGEM DAS VARIETADES: França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO: Espaladeira

COLHEITA: Manual e seletiva

PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Estabilização tartárica

Assemblage dos vinhos bases Chardonnay e Pinot Noir

Tomada de Espuma e maturação (autólise) de 24 meses em ambiente com temperatura controlada de 12°C

Remuage manual

Degorgement e adição de licor de expedição

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha com reflexos dourados, ótimo desprendimento de bolhas finas, persistentes e numerosas, formando intenso perlage na taça



Delicada mistura de frutas secas como damasco e amêndoas aliado a delicadas notas de torrefação



Cremoso e estruturado com boa acidez, frescor e longa persistência em boca



Ótima companhia para canapés, frutos do mar (ostras e lagosta), peixes defumados, massas e risotos cremosos e carnes brancas condimentadas



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 85 meq/L

AÇÚCARES: 6,0 g/L

pH: 3,34