



COSTA REAL FRISANTE BRANCO

VINHO FRISANTE NATURAL BRANCO DEMI-SEC

750 mL

A linha Costa Real une a alma do cooperativismo à proposta de um brinde alegre, descontraído e intensamente frutado. Nascida do trabalho dedicado dos nossos cooperados, esta linha destaca-se por seu aspecto leve, acidez equilibrada e vocação para o consumo jovem e descontraído. Uma expressão pura de harmonia engarrafada, ideal para transformar qualquer momento do dia a dia ou celebração casual em um momento especial.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: BRS Lorena e Moscato Embrapa

ORIGEM DAS VARIEDADES: Brasil

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

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

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 16 e 18 °C

Uso de leveduras selecionadas

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos base BRS Lorena e Moscato Embrapa

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Carbonatação até atingir 2 bar de pressão

Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e leve presença de gás



Aromas com notas cítricas de boa intensidade com toque floral



Leve e suave, com acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com frutas frescas, bolos, mousses, canapés, queijos, frios e patês



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 18,0 g/L

pH: 3,40