

LINHA PREMIUM

BRUT ROSÉ CHAMPENOISE 387 DIAS

UVA: 100% PINOT NOIR

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 4.000 KG/HA

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. MACERAÇÃO POR 6 HORAS E Prensagem. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO, ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 16°C. PERMANECEU 14 MESES EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS, LOGO APÓS, ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA E FILTRAÇÃO.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

NOVA INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS, ENGARRAFAMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 15°C E FERMENTAÇÃO DE 45 DIAS EM CÂMERA FRIA A 11°C. PERMANECEU 387 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO: 45 DIAS

TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO: 14°C

TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO: 11°C

AÇÚCAR RESIDUAL: 8,1 G/L

ACIDEZ TOTAL: 7,88 G/L

PH: 3,34

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO ROSA CLARO COM REFLEXOS DOURADOS. AROMA DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COMO AMORA E CEREJA COM ESPECIARIAS. NO PALADAR TEM UM ÓTIMO CORPO, ESTRUTURA MARCANTE E FINAL COM ÓTIMA ACIDEZ.

GASTRONOMIA

THAI FOOD, COMIDA JAPONESA, CARPACCIO DE SALMÃO E OUTROS FRUTOS DO MAR.

PREMIAÇÕES

GUIA DESCORCHADOS 2016 - 91 PONTOS

GUIA ADEGA VINHOS DO BRASIL 2016/2017 - 91 PONTOS

BRINDA BRASIL 2017 - JURI TÉCNICO - OURO

BRINDA BRASIL 2017 - JURI ENÓFILO - OURO

