

LINHA JOVEM

BRUT CHAMPENOISE 192 DIAS

UVAS: GLERA, VIOGNIER E CHARDONNAY

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 10.000 KG/HA

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C. Prensagem. Limpeza prévia do mosto, adição de leveduras selecionadas e fermentação a 15°C. Logo após, estabilização tartárica, protéica e filtração.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

NOVA INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS, ENGARRAFAMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 15°C E FERMENTAÇÃO DE 25 DIAS EM CÂMARA FRIA A 12°C. PERMANECEU 192 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO: 15 DIAS

DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO: 25 DIAS

TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO: 15°C

TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO: 12°C

AÇÚCAR RESIDUAL: 9,1 g/L

ACIDEZ TOTAL: 7,49 g/L

PH: 3,20

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADA. AROMA DE PÃO TORRADO, MAÇÃ VERDE E PERA. NO PALADAR, MOSTRA-SE FRESCO, MACIO COM EQUILÍBRIO ENTRE AÇÚCAR E ACIDEZ.

GASTRONOMIA

IDEAL PARA HAPPY HOUR, COQUETÉIS, BEIRA DE PRAIA E FRUTOS DO MAR EM GERAL.

PREMIAÇÕES

CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO 2007 - OURO

INTERNACIONAL WINE CHALLENGE 2008 - RECOMENDAÇÃO

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2010 - OURO

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS DO BRASIL 2014 - PRATA

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2016 - OURO

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2017 - OURO

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018 - OURO

