

# LINHA JOVEM

## BRUT CHAMPENOISE 250 DIAS

**UVA:** 100% RIESLING ITÁLICO

**SAFRA:** NÃO SAFRADO

**PRODUÇÃO** 9.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C. Prensagem. Limpeza prévia do mosto, adição de leveduras selecionadas e fermentação a 14°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 CÂMERA FRIA A 12°C. PERMANECEU 250 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

**TEOR ALCOÓLICO:** 11,8%

**DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 15 DIAS

**DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 35 DIAS

**TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 14°C

**TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 12°C

**açúcar residual:** 8,1 g/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,27 g/L

**PH:** 3,32

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADA. AROMA CÍTRICO DE MAÇÃ VERDE, PERA COM LEVE TOQUE DE PÃO DOCE. NO PALADAR, TEM ENTRADA PICANTE, COM FINAL FRESCO E MINERAL QUE MOTIVA A SALIVAÇÃO.

### GASTRONOMIA

IDEAL PARA CULINÁRIA JAPONESA, FRUTOS DO MAR EM GERAL E MOMENTOS INFORMAIS NO VERÃO.

### PREMIAÇÕES

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2017 - OURO

