

LINHA JOVEM

BRUT ROSÉ CHAMPENOISE 2 | 8 DIAS

UVAS: MERLOT, VIOGNIER E RIESLING ITÁLICO

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 8.000 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. MACERAÇÃO POR 3 HORAS NA UVA TINTA E PRENSAGEM DIRETA NAS BRANCAS. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO, ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C. CORTE DAS VARIEDADES, ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA E FILTRAÇÃO.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

NOVA INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS, ENGARRAFAMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 15°C E FERMENTAÇÃO DE 30 DIAS EM CÂMARA FRIA A 12°C. PERMANECEU 218 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO: 20 DIAS

TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO: 15°C

TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO: 12°C

AÇÚCAR RESIDUAL: 13,2 G/L

ACIDEZ TOTAL: 5,95 G/L

PH: 3,19

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO ROSA CLARO. AROMA DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COMO MORANGO E CEREJA COM LEVE PÃO TORRADO. NO PALADAR, MOSTRA-SE MACIO COM ÓTIMO CORPO E FINAL COM ACIDEZ MARCANTE.

GASTRONOMIA

SALMÃO E OUTROS FRUTOS DO MAR. IDEAL PARA LAZER, FESTAS E COQUETÉIS.

