

# LINHA MICROLOTES

## ESPUMANTE TINTO GAMAY

UVA: 100% GAMAY

SAFRA: 2018

PRODUÇÃO 8.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 48 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, MACERAÇÃO À FRIO POR 12 HORAS E FERMENTAÇÃO A 25°C COM LEVEDURAS INDÍGENAS. INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS, ENGARRAFAMENTO E NOVA FERMENTAÇÃO À 12° POR 25 DIAS. APÓS TERMINADA A FERMENTAÇÃO, PERMANECEU 3 MESES EM CONTATO COM LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 E 25 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 12 E 25 C°

AÇÚCAR RESIDUAL: 4,8 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,23 G/L

PH: 3,23

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTAS VERMELHAS COMO COMO AMORA E AMEIXA, ALÉM DE TERRA ÚMIDA. NO PALADAR É FRESCA, LEVE, COM FINAL MARCADO PELAS FRUTAS E PELA BOA ACIDEZ.

### GASTRONOMIA

CARPACCIO DE CARNE VERMELHA, CARNE SUÍNA ASSADA, CHURRASCO E FEIJOADA.

### PREMIAÇÕES

DESTAQUE NO GUIA DESCORCHADOS 2019.



VINHO: *Vinhos e Gamay*  
LINHA: *Microlotes*  
CULTIVAR: *100% Gamay*  
REGIÃO: *out/2018*  
TIPO DE CAVALEHO:  AMERICANO  FRANCÊS  SEM PASSAGEM  
CONTATO COM LEVEDURAS: *3 meses* ACIDEZ: *6,23 g/l*  
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: *12,5%* pH: *3,23*  
SOLUBILIZAÇÃO:  BRANCO  TINTO  BRANCO  
QUANTIDADE DE CARRATAS: *1050 garrafas*  
TEMPERATURA DE SERVIÇO: *8°C* SAFRA: *2018*  
CATEGORIA: *Superior Natural Tinto Extra Dry*  
ENÓLOGO: *[assinatura]* VOLUME: *750ml*  
RESERVADO PARA USO INTERNO