

ESPUMANTE BRUT L.A. JOVEM



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Branco Espumante Natural
Brut / Método Clássico

Composição de Castas

80% Chardonnay, 20 % Riesling

Graduação Alcoólica

12,5% v/v

Maturação

12 meses

ELABORAÇÃO

- Colheita manual das uvas;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Seleção dos cachos e prensagem dos cachos inteiros (ou desengace);
- Vinificação por gravidade;
- Prensagem;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- Clarificação e estabilização tartárica a frio;
- Adição de licor de tiragem;
- filtração do vinho base;
- Tomada de espuma, com a inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação na garrafa a 12°C;
- Remuagem em giropalet;
- Degorgement;
- Adição do licor de expedição.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Perlage fina e persistente, de coloração amarela com reflexos esverdeados.



Olfativo

Aromas frutados que lembram principalmente frutas cítricas como maçã verde, e com toques suaves de pera em calda e pão, provenientes da autólise da levedura.



Gustativo

Agradável e equilibrado. Apresenta uma ótima estrutura e acidez.



Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



Harmonização

Aperitivos, pratos leves, queijos leves e pratos orientais.