

GIORNATA 140

Vino Blanco Espumante Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido mediante el prensado de los racimos en prensas neumáticas. Luego, el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas, para la obtención del vino base. En seguida, es realizada la segunda fermentación en autoclaves. Una vez concluido tal etapa, el espumoso es mantenido durante 5 meses sur lie, es decir, en contacto con sus levaduras. Por fin, el producto recibe el licor de expedición, para luego ser estabilizado, filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol | AZÚCARES 12,9 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,15

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante y de coloración amarillo verdoso.
- **Olfato:** Marcados aromas de frutas frescas, con notas de pera, manzana verde, lima y melón, además de delicadas notas de flores blancas.
- **Paladar:** Delicado, refrescante, envolvente y cremoso.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, ensaladas con hojas y frutas, sushi y sashimis, frutos del mar y platos ligeros con carnes blancas.

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

