

GIORNATA 140

Vinho Espumante Natural Branco Brut

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

O mosto é obtido pela prensagem direta dos cachos em prensas pneumáticas. Logo, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas. Uma vez obtido o mosto limpo, é iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas, para a obtenção do vinho base. A seguir, é realizada a segunda fermentação em autoclaves. Uma vez concluído tal etapa, o espumante é mantido durante 5 meses sur lie, ou seja, em contato com as suas leveduras. Por fim, o produto recebe o licor de expedição, para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 12,9 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,15

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração amarelo esverdeado. Abundante desprendimento de finas borbulhas.
- **Olfato:** Marcados aromas de frutas frescas, com notas de pera, maçã verde, lima e melão, além de delicadas notas de flores brancas.
- **Paladar:** Delicado, refrescante, envolvente e cremoso.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés.
Saladas com folhas e frutas.
Sushis e sashimis.
Frutos do mar.
Pratos leves com carnes brancas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

