

## CLASSIC BRUT

Espumante Natural Branco Brut



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato  
Trebiano

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação com leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

Álcool 11,5% vol. | Açúcar 13,7 g/l | Acidez total 75 meq/l | pH 3,24

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados  
Abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como pera e maçã,  
cítricos e notas florais
- **Paladar:** Aromas de frutas brancas, como pera e maçã,  
cítricos e notas florais  
Cremoso, refrescante e cítrico

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos  
Saladas  
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*