

# LINHA PREMIUM

## NATURE CHAMPENOISE 575 DIAS

**UVAS:** 80% CHARDONNAY E 20% RIESLING ITÁLICO

**SAFRA:** NÃO SAFRADO

**PRODUÇÃO** 4.500 KG/HA

### ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 40 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. MACERAÇÃO POR 3 HORAS E Prensagem. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO, ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C. PERMANECEU 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, LOGO APÓS, ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA E FILTRAÇÃO.

### SEGUNDA FERMENTAÇÃO

NOVA INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS, ENGARRAFAMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 15°C E FERMENTAÇÃO DE 40 DIAS EM CÂMERA FRIA A 12°C. PERMANECEU 575 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

**DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 20 DIAS

**DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 40 DIAS

**TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 14 C°

**TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 11 C°

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 1,20 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,34 G/L

**PH:** 3,32

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO PALHA COM REFLEXOS DOURADOS. AROMA DE FRUTAS BRANCAS E BOLO DE BAUNILHA. NO PALADAR É ENCORPADO COM ÓTIMA RELAÇÃO AÇÚCAR X ACIDEZ, O QUE PROPÕE UM FINAL LONGO E AGRADÁVEL.

### GASTRONOMIA

PEIXES COM MOLHO ENCORPADO, FRANGO E MASSAS COM MOLHO BRANCO.

