

LINHA JOVEM

EXTRA BRUT CHAMPENOISE 250 DIAS

UVA: 100% RIESLING ITÁLICO

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 9.000 KG/HA

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C. Prensagem. Limpeza prévia do mosto, adição de leveduras selecionadas e fermentação a 14°C. Logo após, estabilização tartárica, protéica e filtração.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

NOVA INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS, ENGARRAFAMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 15°C E FERMENTAÇÃO DE 25 DIAS EM CÂMARA FRIA A 12°C. PERMANECEU 250 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO: 15 DIAS

DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO: 35 DIAS

TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO: 14°C

TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO: 12°C

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,1 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,97 G/L

PH: 3,36

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADA. AROMA CÍTRICO DE MAÇÃ VERDE, PERA COM LEVE TOQUE DE PÃO DOCE. NO PALADAR, TEM ENTRADA PICANTE, COM FINAL FRESCO E LEVE SALGADO QUE MOTIVA A SALIVAÇÃO.

GASTRONOMIA

IDEAL PARA CULINÁRIA JAPONESA, FRUTOS DO MAR EM GERAL E MOMENTOS INFORMAIS NO VERÃO.

PREMIAÇÕES

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2017 - OURO

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018 - OURO

