

# LINHA JOVEM

## DEMI-SEC CHAMPENOISE | 43 DIAS

**UVAS:** GLERA, VIOGNIER E CHARDONNAY

**SAFRA:** NÃO SAFRADO

**PRODUÇÃO** 10.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C. Prensagem. Limpeza prévia do mosto, adição de leveduras selecionadas e fermentação a 15°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 CÂMERA FRIA A 12°C. PERMANECEU 143 DIAS EM CONTATO COM AS LEVEDURAS.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12%

**DURAÇÃO DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 15 DIAS

**DURAÇÃO DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 20 DIAS

**TEMPERATURA DA 1ª FERMENTAÇÃO:** 15°C

**TEMPERATURA DA 2ª FERMENTAÇÃO:** 12°C

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 27 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,33 G/L

**PH:** 3,33

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADA. AROMA DE PÃO TORRADO, MAÇÃ VERDE E PERA. NO PALADAR, MOSTRA-SE FRESCO, MACIO LEVEMENTE ADOCICADO.

### GASTRONOMIA

IDEAL PARA HAPPY HOUR, COQUETÉIS, E SOBREMESAS À BASE DE FRUTAS CÍTRICAS.

