

LINHA MICROLOTES

ESPUMANTE TINTO GAMAY

UVAS: GAMAY BEAUJOLAIS E GAMAY ST. ROMAIN

SAFRA: 2019

PRODUÇÃO 8.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 48 HORAS EM CÂMARA FRIA A 8°C. NOVA SELEÇÃO DE UVAS, MACERAÇÃO À FRIO POR 12 HORAS E FERMENTAÇÃO A 25°C COM LEVEDURAS INDÍGENAS. INOCULAÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS, ENGARRAFAMENTO E NOVA FERMENTAÇÃO À 12° POR 25 DIAS. APÓS TERMINADA A FERMENTAÇÃO, PERMANECEU 3 MESES EM CONTATO COM LEVEDURAS.

TEOR ALCOÓLICO: 11,5%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 E 25 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 12 E 25 C°

açúcar residual: 6,0 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,09 g/L

PH: 3,32

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO VERMELHO RUBI. AROMA DE FRUTAS VERMELHAS COMO COMO AMORA E AMEIXA, ALÉM DE TERRA ÚMIDA. NO PALADAR É FRESCA, LEVE, COM FINAL MARCADO PELAS FRUTAS E PELA BOA ACIDEZ.

GASTRONOMIA

CARPACCIO DE CARNE VERMELHA, CARNE SUÍNA ASSADA, CHURRASCO E FEIJOADA.

PREMIAÇÕES

DESTAQUE NO GUIA DESCORCHADOS 2019

DESTAQUE NO GUIA ADEGA 2019

