

RIESLING
ITÁLICO

Assinatura emblemática de muitos espumantes da Serra Gaúcha, na nossa Coleção, nos desafiamos a elaborar o Riesling Itálico como um vinho branco com maceração das castas durante a fermentação alcoólica, técnica que era usada antigamente na elaboração dos brancos. Para este fim, colhemos as uvas frias na tenra manhã e desengaçamos todos os cachos manualmente, numa tarefa hercúlea que durou o dia inteiro. O resultado é um vinho com notas cítricas e cremosas no olfato e no paladar ele entrega boa persistência com mineralidade.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	Técnica de vinificação
Riesling Itálico	Branco macerado: 4 dias de maceração com as cascas durante a fermentação
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12,5%	6 a 10°C
Maturação	
Sem passagem por carvalho	
Harmonização	
Risotos, peixes e frutos do mar	

Processo de elaboração

1. Colheita manual dos cachos de vinhedos selecionados;
2. Desengace manual das uvas, sem esmagamento;
3. Adição de leveduras selecionadas;
4. Fermentação alcoólica do mosto com maceração das cascas por 4 dias à temperatura de 12°C;
5. Separação das cascas do mosto sem prensagem para conclusão da fermentação alcoólica;
6. Trásfego do vinho após o término da fermentação alcoólica;
7. Estabilização do vinho em tanque de inox;
8. Engarrafamento.

Técnica de maceração de vinhos brancos

A maceração de vinhos brancos consiste no contato do mosto com as cascas das uvas, antes ou durante a fermentação alcoólica, favorecendo a extração de compostos aromáticos e fenólicos, que conferem maior intensidade aromática, complexidade, volume de boca, estrutura e, dependendo do tempo de maceração, coloração mais intensa e presença de taninos.

Análise sensorial

Olhar

Cor amarelo palha, límpida e brilhante.

Sentir

Notas frutas cítricas de polpa amarela

Saborear

Acidez equilibrada com mineralidade, e uma salinidade que preenche a boca, se tornando um vinho pleno, de intenso volume de boca e estruturado. Perfeito para harmonização gastronômica.