

BRUT BLANC DE BLANC

Do melhor vinho base Chardonnay elaboramos este Blanc de Blanc que permanece por no mínimo 24 meses de autólise em nossa cave, o resultado é um espumante complexo, elegante e muito persistente.

Origem
Serra Gaúcha

Método
Tradicional

Variedade
Chardonnay

Teor alcoólico
12%

Temperatura de serviço
6 a 8°C

Tempo de guarda
24 meses

Harmonização

Futos do mar, peixes, queijos frescos, entradas leves, massas e risotos de sabores delicados.

Processo de elaboração

1. Colheita manual;
2. Prensagem direta dos cachos com rendimento de 50% em mosto flor;
3. Clarificação estática do mosto flor, a frio;
4. Fermentação alcoólica do vinho base a 12°C, com levedura selecionada;
5. Clarificação do vinho base por bentonite;
6. Tirage, adição de 24g/L de sacarose ao vinho base e inoculação de pé-decuba aclimatado com leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae* para início da segunda fermentação nas garrafas e posterior repouso das garrafas na cave para autólise das leveduras e amadurecimento;
7. Envelhecimento em cave por 24 meses;
8. Remuage das garrafas para retirada da borra proveniente da segunda fermentação;
9. Dégorgement;
10. Adição de licor de expedição, fechamento com a rolha de expedição.

Análise sensorial

Olhar

Coloração amarelo palha com nuances esverdeados e perlage fina e intensa.

Sentir

Revela elegantes notas de frutas tropicais como o abacaxi maduro e toques sutis de frutos desidratados, como o damasco.

Saborear

Acidez refrescante com excelente cremosidade e volume de boca, retrogosto com nuances de pão tostado e levedura.