

BRUT
ROSÉ

Elaborado pelo Método Tradicional, este espumante se destaca por ser elaborado somente com a variedade Pinot Noir; que confere ao espumante ótima estrutura e volume de boca além de fornecer um bouquet delicado com notas florais e de frutas vermelhas que a uva tinta enaltece.

Com sua coloração em tons de rosa salmão e perlage fina e duradoura, chama atenção para um produto elegante e refrescante.

Este é o rosé que faz a diferença nos momentos mais especiais!

Origem	Método
Serra Gaúcha	Tradicional

Variedade
Chardonnay, Riesling Itálico, Prosecco e Sangiovese

Teor alcoólico	Temperatura de serviço
11,5%	6 a 8°C

Tempo de guarda
12 meses

Harmonização
Entradas e frutos do mar

Processo de elaboração

1. Colheita manual das uvas e prensagem das uvas com rendimento de 60% em mosto flor;
2. Clarificação estática do mosto flor com bentonite;
3. Fermentação alcoólica do vinho base a 12°C, com levedura selecionada;
4. 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 (Fermentação de Tirage) nas garrafas e posterior repouso das garrafas na cave para autólise das leveduras e amadurecimento;
5. Envelhecimento em cave por 12 meses;
6. Remuage das garrafas para retirada da borra proveniente da segunda fermentação;
7. Dégorgement e sucessiva adição de licor de expedição e fechamento com rolha de expedição.

Análise sensorial

Olhar

Coloração rosada extremamente sutil com tons de casca de cebola acompanhada de um perlage vivo.

Sentir

Trás lembranças de morango e cereja mesclados às delicadas notas florais, com sutis nuances lácteos.

Saborear

Apresenta uma acidez refrescante, com um ótimo volume de boca proveniente da uva tinta Pinot Noir, além de apresentar ao mesmo tempo um corpo leve e com boa persistência. Destaque no retrogosto, que marca perfeitamente os aromas de frutas vermelhas.