

BRUT BRANCO

Este espumante é produzido pelo Método Tradicional com 12 meses de guarda em nossa Cave, o que por consequência o mantém como produto leve, refrescante e jovial, casado com uma ótima cremosidade e uma boa persistência.

Na nossa região da Serra Gaúcha temos condições climáticas ideais para a elaboração de vinhos e espumantes de alta qualidade, com longevidade e frescor, por isso é indispensável apreciá-los.

Para quem ama este produto, saiba que ele é coringa em harmonizações, especial para todos os momentos que você desejar bebê-lo.

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	
De saladas, até carnes vermelhas mais leves	

Processo de elaboração

1. Colheita manual das uvas Chardonnay;
2. Prensagem direta dos cachos com rendimento de 50% de mosto flor;
3. Clarificação estática do mosto flor à frio;
4. Fermentação alcoólica do vinho base a 12°C, com leveduras selecionadas;
5. Clarificação do vinho base por bentonite;
6. Tirage, adição de 24g/L de sacarose ao vinho base e inoculação de péde-cuba aclimatado com leveduras *Saccharomyces cerevisiae* para início da segunda fermentação;
7. Envelhecimento em cave por 12 meses;
8. Remuage das garrafas para retirada da borra proveniente da segunda fermentação;
9. Dégorgement, adição de licor de expedição, fechamento da garrafa com rolha de expedição.

Análise sensorial

Olhar

Coloração amarelo palha com perlage intenso.

Sentir

Delicadas notas de pão fresco, flores brancas e aromas frutados, destacando-se a pera em sua maioria.

Saborear

A acidez refrescante e a delicadeza, junto com uma excelente cremosidade, fazem deste espumante leve um produto que convida a beber.