

CLASSIC BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 14 g/l | pH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo-esverdeado, com abundante desprendimento de delicadas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas de polpa branca e de cítricos, como limão, pêssego e maçã
- **Paladar:** Leve e refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Peixes e frutos do mar
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo