

BRUT ROSÉ

Variedades: Pinot Noir, Chardonnay e Merlot

Safra: 2015

Vinhedos: Serra Gaúcha

Solo: solos rasos, com pouca quantidade de matéria orgânica. Solos com altitude média de 600 metros com boa inclinação.

Processo: colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Resfriamento das uvas inteiras para 8°C. Prensagem da uva sem desengace. Fermentação alcoólica com temperatura a 15 °C em tanques de aço inox. Segunda fermentação na garrafa. Envelhecimento por 18 meses em contato pós-fermentativo do espumante com as leveduras (autólise), em caves com temperatura controlada de 13°C.

Gradação alcoólica: 12,0 %

pH: 3,28

Notas de degustação

Visual: As borbulhas se destacam pela finesa e pela intensidade. Apresenta coloração salmão clara.

Aromas: Framboesas, morangos e cerejas são as notas frutadas que se destacam no olfato, seguido pelas notas de torrefação das leveduras.

Paladar: em boca, apresenta acidez refrescante e equilibrada. As borbulhas são de média intensidade aumentando ainda mais a sensação de cremosidade e untuosidade do espumante. Final de boca longo e retro gosto frutado.

Temperatura de serviço: 5 a 8°C

