

DUNAMIS BRUT – MÉTODO CHAMPENOISE

Variedades: 100 % Chardonnay

Safra: 2012

Vinhedos: Serra Gaúcha

Solo: solos rasos, com pouca quantidade de matéria orgânica. Apresenta boa drenagem e pouca compactação.

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 controlada a 15 graus em tanques de aço inox. Tempo de contato do vinho com as leveduras de 6 meses. 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.

Principais características do produto

Graduação alcoólica: 12,0 %

Acidez total: 70 meq/L

pH: 3,35

Notas de degustação

Visual: amarelo-palha com reflexos esverdeados. Perlage fina e persistente.

Aromas: aromas finos e elegantes. Maçã verde, damascos e notas florais.

Paladar: apresenta frescor cítrico equilibrado e cremosidade intensa com ótimo final de boca.

Temperatura de serviço: 4 a 8°C

