

VINHOS E VINHEDOS

DUNAMIS

Expressões de Vinho



MOVIMENTO NATURE - MÉTODO TRADICIONAL

Variedades: 100 % Chardonnay

Safra: 2014

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 a 15 °C em tanques de aço inox. 6 meses em contato com as leveduras. 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

Gradação alcoólica: 12,0 %

Acidez total: 70 meq/L

pH: 3,35

Açúcar residual: 2g/l

Notas de degustação

Visual: amarelo-palha com reflexos esverdeados. Borbulhas delicadas e intensas.

Aromas: notas de pão torrado em perfeito equilíbrio com frutas secas e flores brancas.

Paladar: em boca, apresenta elegância com frescor delicado e untuosidade. É bastante persistente e intenso.

Temperatura de serviço: 5 a 8°C