

## DUNAMIS EXTRA 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 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

Graduação alcoólica: 12,0 %

Acidez total: 70 meq/L

pH: 3,35

### 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

