

## **DUNAMIS CHAMPENOISE NATURE**

**Premiação:** Medalha de ouro no Concurso do espumante brasileiro (2017)

**Varietade:** 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 de 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 dos espumantes com as leveduras (autólises), em caves com temperatura controlada de 13°C.

### **Principais características do produto:**

**Gradação alcoólica:** 12%

**Acidez total:** 70 meq\L **pH:**

3,35

**Açúcar residual:** 2g\L

### **Notas de degustação:**

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, possui elegância com frescor delicado e untuosidade. É bastante persistente e intenso.

**Temperatura de serviço:** 5 a 8°C