

CAVE DO SOL

ESPUMANTE BRUT TRADICIONAL

Elaborado pelo método tradicional, através do corte clássico entre as uvas Chardonnay e Pinot Noir, denota complexidade aromática através de suas notas frutadas e tostadas. Sua cremosidade e acidez marcantes fazem dele um espumante altamente gastronômico.

Vinificação

Seleção dos cachos, enchimento da prensa com cachos inteiros sem desengace, prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor, clarificação estática do mosto, a frio, fermentação alcoólica à temperatura de 16°C em tanque de aço inox, blend de vinhos, segunda fermentação na garrafa, 36 meses de autólise em cave antes do dégorgement. Sem passagem por barricas de carvalho.

Análise sensorial

Visão: Coloração amarelo-dourado, com perlage fino e persistente.


Olfato: Aromas cítricos e de abacaxi maduro. Delicadas notas de castanhas e nuances de tostado.


Paladar: Acidez marcante e agradável cremosidade.



 Terroir
Serra Gaúcha


 Variedade
80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

 Teor alcoólico
11,8% v/v

 Tempo de guarda indicado
4 anos

 Temperatura de serviço para melhor experiência:
6°C a 8°C

 Apresentação:
750ml

 Harmonização:
Carpaccios, aves, bacalhau, massas com molhos estruturados.

