

# SOLAR<sup>do</sup>VALE

## ESPUMANTE PROSECCO

Elaborado pelo método charmat, é marcado por sua refrescância e delicadeza. Por ser leve, de fragrância sutil e sabor envolvente, pode ser apreciado em distintos momentos do dia, tanto harmonizando pratos mais elaborados, como em um brinde num fim da tarde.

### Vinificação

Seleção final dos cachos, prensagem direta das uvas frescas com atmosfera inerte, desengace, clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com temperatura controlada a 15°C, estabilização tartárica e filtração, tomada de espuma pelo método charmat em tanques de alta pressão com temperatura de 12°C, maturação por 50 dias ocorrendo autólise de leveduras, filtração e adição do licor de expedição, engarrafamento.

### Análise sensorial

**Visão:** Coloração amarelo-palha, de baixa intensidade. Perlage intensa.

**Olfato:** Aromas de frutas frescas como melão, lima e limão. Nuances florais complementam seu nariz.

**Paladar:** Sutil e delicado, lembra o sabor da maçã verde, com cremosidade proporcionada por sua perlage fina e persistente.



Terroir  
**Serra Gaúcha**

Variedade  
**Prosecco (Glera)**

Teor alcoólico  
**11,6% v/v**

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

Apresentação  
**750ml**

Harmonização  
**Pratos de média intensidade como aves, peixes, porco e camarão. Risoto de limão siciliano. Legumes salteados.**

