

VULCANO

DEMI-SEC

Vulcano Espumante Demi-Sec é uma bebida jovem e alegre, rica em aromas frutados. Seu frescor, dulçor e perlage persistente oferecem uma experiência única no paladar. É a melhor escolha para a celebração das conquistas cotidianas.

Vinificação

Seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 15°C, tomada de espuma pelo método charmat em tanques de alta pressão com temperatura de 12°C, maturação por 70 dias ocorrendo autólise de leveduras, filtração e adição do licor de expedição, engarrafamento.

Análise sensorial

Visão: Coloração amarelo-palha, com reflexos esverdeados. Perlage fino e persistente.


Olfato: Aroma de frutas cítricas frescas, como limão e abacaxi.

Paladar: Agradável equilíbrio entre acidez e doçura. Boa cremosidade, resultado do seu perlage.




 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Chardonnay e Riesling Itálico

 Teor alcoólico
11,6% v/v

 Temperatura de serviço para melhor experiência
4°C a 6°C

 Apresentação
750ml

 Harmonização
Queijos azuis e de massa dura, vegetais caramelados como batata, abóbora e cebola, sobremesas como torta de limão e abacaxi em calda.

