



ARTE TRADICIONAL ELEGANCE 2010



Vindima: 2010

Variedade: Chardonnay 60% | Pinot Noir 40%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: R8 | Entav 113

Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 80.000

Práticas Vitícolas: Desbrotada, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

Visão: De coloração amarelo palha, límpido e brilhante, com perlage fino e persistente.

Olfato: Aroma elegante e nítido, com notas de frutas frescas e tropicais.

Paladar: Apresenta boa cremosidade, é fresco e persistente, com paladar adocicado.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: Pratos leves, doces e frutas.

Laudo Analítico

Álcool: 11%

Acidez Total: 6,04 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,10 g/l de ácido acético

Densidade: 1006

Extrato Seco: 56 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,108 / 0,024g/l

Açúcares totais em glicose: 36,60 g/l

pH: 3,26

Pressão: 6 kg/cm²

Lombo de Bacalhau e Camarão com arroz Pethey. Jantar em 12/01/2012 no Duo Cuisine, com a Turma dos Comunitários.