



Alto Vale Prosecco

Vinícola: Domno do Brasil

Variedades: 100% Prosecco.

Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Localidade: Serra Gaúcha – Garibaldi – Rio Grande do Sul - Brasil

COLHEITA

Colheita manual em caixas plásticas de 16kg.

PROCESSO

Elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas proeminentes da região do Vale dos Vinhedos.

ELABORAÇÃO

Refermentação do vinho base em autoclaves, com temperatura controlada em 12°C. A maturação ocorre na permanência do espumante sobre as leveduras o que lhe confere cremosidade e fineza.

NOTAS DEGUSTATIVAS Coloração esverdeada clara com perlage fino.

Aroma delicado, com notas de pera, lima e flores brancas. Paladar aveludado e envolvente com final refrescante.

CONSUMO 4-6 °C

HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, entradas frias, frutas secas, risotos e peixes grelhados.

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 10 % vol

Açúcar: 18 g/l

Total Acidez: 7,02 g/l

Acidez Volátil: 0,21g/l

Densidade: 1000

Extrato seco: 29,00g/l

So² Total/livre: 93/25,00mg/l

Pressão: 6kg/cm

pH: 3,2

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.