

Vindima: 2009

Variedade: Chardonnay 70% | Pinot Noir 30%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, 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 por 12 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 25 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

Visão: Rosado claro e cristalino, perlage fino e constante.

Olfato: Aroma frutado lembrando framboesas e amoras.

Paladar: Elegante, com agradável frescor e cremosidade em boca.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,60g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,76g/l de ácido acético

Densidade: 0,991

Extrato Seco: 19 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,101 / 0,025 g/l

Açúcares totais em glicose: 9 g/l

pH: 3,25

Pressão: 6 kg/cm²



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