

Cave Pericó Branco Brut

Espumante Branco Brut

SAFRA 2011 | CONSUMO 5° C



Harmonização

Aperitivos, peixes, crustáceos, culinária japonesa e oriental, carnes brancas e vermelhas, feijoada, churrasco, massas, risotos, queijos leves e pizzas.

Processo

VINHO BASE: elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

ELABORAÇÃO: refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

Característica Analítica

Álcool 12,5 %
 Acidez Total 6,99 g/L (ácido Tartárico)
 Acidez Volátil 0,27 g/L
 Densidade 0,9950
 Extrato seco 25,7 g/L
 SO₂ Total/Livre 138/23 mg/L
 Açúcares Totais 9,2 g/L
 pH 3,21
 Pressão 4,1 kg/cm²

Análise Organoléptica

VISUAL amarelo palha de média intensidade
PERLAGE fino, abundante e persistente
OLFATO aroma fino e delicado com notas de frutas brancas, abacaxi e pêra
BOCA ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, muito persistente e com retro-olfato agradável e frutado

Variedade

Cabernet Sauvignon 40%
 Merlot 28%
 Chardonnay 32%

Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

Prêmios



Ouro no 7º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do C.M. Bruxelas - Ed. Brasil 2010
 Safra 2010

Leia mais





• Ouro no 8º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do Brasil C.M.
Bruxelas - Ed. Brasil 2011
Safrá 2010



• Prata no Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE), Sevilla 2011
Safrá 2011

© 2010 Vinícola Pericó
São Joaquim | SC _____

Prova da safra 2010, na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.