

[http://loja.miole.com.br/ch/prod/216592/terranovalblanc-de-blancs-demi-sec-\(6-x-750ml\)-tiragem-2008.aspx#O](http://loja.miole.com.br/ch/prod/216592/terranovalblanc-de-blancs-demi-sec-(6-x-750ml)-tiragem-2008.aspx#O)



Terranova Blanc de Blancs Demi-sec

Possui aroma intenso de flores mesclando frutas e toque cítrico. Com acidez equilibrada harmonizando pequena sensação adocicada com um bom frescor de boca.

Variedade de uvas: Chardonnay e Chenin Blanc e Verdejo

Terroir: Vale do São Francisco - Brasil

Degustação:

Análise Visual: Leve intensidade de cor, tonalidades amarelo-esverdeada e perlage fina e persistente.

Análise Olfativa: Seu aroma ressalta o caráter frutado (frutas tropicais), floral (rosas e margaridas) e especiarias (baunilha e mel).

Análise Gustativa: Bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável.

Processo de elaboração: Na colheita, é realizada a seleção de cachos, que após desengaçados, sofrem a maceração em frio (criomaceração) a 8° C durante 2h. Ocorre o escorrimento estático, e fermentação alcoólica à temperatura controlada de 14 a 16°C, com posterior conservação em tanques de aço inox a 10°C sem fermentação malotática. É então realizado o corte dos vinhos, com aplicação de leveduras para tomada de espuma pelo método charmat, com controle de pressão e temperatura entre 14 e 16°C .

Gradação Alcoólica: 12 %.

Serviço: Servir entre 6 e 8°C

Harmonização: Harmoniza bem com peixes e frutos do mar, grelhados, em molho leve ou crus (sushi), entradas com saladas de flores e frutas em geral.

PROVA DA SAFRA 2009

Happy hour, 15/12/2012.