

http://www.miole.com.br/vinhos/fazenda_ouro_verde/



Terranova Blanc de Blancs

Demi-Sec

Descrição:

Elaborado com uvas Chardonnay e Chenin Blanc e Verdejo, através do método Charmat (fermentação realizada em auto-claves). Possui aroma intenso de flores mesclando frutas e toque cítrico. Com acidez equilibrada harmonizando pequena sensação adocicada com um bom frescor de boca.

Varietade de Uvas: Chardonnay, Chenin Blanc e Verdejo

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.

Terroir

Vale do São Francisco - Brasil

Ficha Técnica

Elaboração do Vinho:

Seleção de cachos na colheita;

Desengace dos cachos;

Maceração em frio (criomaceração) a 8°C durante 2h.

Escorrimento estático.

Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 14 a 16°C.

Conservação em tanques de aço inox a 10°C sem fermentação malotática.

Tomada de espuma método charmat:

Corte dos vinhos.

Aplicação leveduras.

Controle de temperatura de 14 a 16°C e pressão.

Graduação Alcoólica: 12%

Serviço: 3°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.

Bolo Prestígio. Após o jantar em 05/09/2009. Comemorando aniversários na Praia. (1 ano).