



Lírca Brut



REGIÃO:

Rio Grande do Sul
- Serra do Sudeste
- Pinheiro Machado



UVA:

75% Chardonnay,
25% Gouveio



TEMPERATURA DE SERVIÇO:

8°C



ENOGASTRONOMIA:

Excelente para aperitivar com canapés à base de pescados; Frutos do mar tempurados; Truta assada ao forno; Perfeito com sashimis de peixes gordos (Atum, Salmão, Tambaqui, Pirarucu...); Escalopes suínos grelhados, servidos ao creme delicado de cogumelos frescos.

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:

A Serra Gaúcha possui condições climáticas excelentes, com dias quentes e noites frias que favorecem a formação de precursores aromáticos. A precipitação é moderada.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO:

Levemente ácido e bem drenado, que transmite características únicas para produção de uvas destinadas à elaboração de espumantes finos.

ELABORAÇÃO: Colheita manual e seletiva de cachos. Prensagem pneumática com separação do mosto em frações. Fermentação alcoólica em tanques de inox a 12-15°C. Corte dos vinhos base para Segunda fermentação. Adição do licor de tiragem com leveduras e açúcar. Tomada da espuma na garrafa, com amadurecimento sobre as lias. Rémuage. Desgargalamento com prévio congelamento de depósito. Licor de expedição com dosagem final de 8,5 g/l de açúcar - BRUT e 5 atmosferas de pressão. Colocação da rolha e do arame de proteção muselet.

AMADURECIMENTO: 9 meses sobre as lias na garrafa.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 3 anos

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Os aromas estão focados na fruta citrina, na pêra fresca e no fundo tostado. Cremoso, fresco, com final limpo.

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

EFFERVESCENTS DU MONDE 2012: Medalha de Prata
CONFRARIA FEMININA DO CHAMPAGNE, 3ª AVALIAÇÃO DE ESPUMANTES
NO MERCADO BRASILEIRO 2012: 1º Lugar

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.