



## GRAN RESERVA NATURE



**Vindima:** 2008

**Variedade:** Chardonnay 80% | Pinot Noir 20%

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** Entav 96 | Mira 130

**Clone Porta-Enxerto:** SO4 | 3309

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000

**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

- Colheita e seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

#### Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Coloração dourada e brilhante. Apresenta perlage fino, persistente e elegante.

**Olfato:** Aromas de torrefação, fruta madura, mel e amêndoas expressam a complexidade e o envelhecimento do espumante.

**Paladar:** Com acidez equilibrada e retrogosto convidativo, possui elegante cremosidade e atraente final de boca.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos mais jovens, massas com molhos leves.

#### Laudo Analítico

**Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 4,60g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,33g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,993

**Extrato Seco:** 20,2g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 100,5 / 22,4 mg/l

**Açúcares totais em glicose:** 2,81g/l

**pH:** 3,33

**Pressão:** 5,9 kg/cm<sup>2</sup>

*Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*