



## ESPUMANTE BRUT 130



**Variedade:** Chardonnay | Pinot Noir

**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

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração;

#### Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração dourada e fascinante perlage.

**Olfato:** Bouquet elegante e intenso de frutas secas, amêndoas e um leve tostado.

**Paladar:** Persistente e cremoso, de amplo e pleno sabor, harmônico.

**Consumo:** 04° a 06°C

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

### Laudo Analítico

**Álcool:** 13,0 °GL

**Acidez Total:** 4,95 g/L de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,49 g/L de ácido acético

**Densidade:** 0,996

**Extrato seco:** 35,3 g/L

**So<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,079/0,031 g/L

**Açúcares totais em glicose:** 10 g/L

**pH:** 3,30

**Pressão:** 5,6 kg/cm<sup>2</sup>

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