



## .NERO BRUT 750ml e 187ml



**Variedade:** Chardonnay 60% | Pinot Noir 30% | Riesling 10%

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação – Método Charmat

#### Elaboração do vinho base

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

#### Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 6 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

#### Análise sensorial

- Visão:** Coloração amarelo palha, perlage fino e persistente.
- Olfato:** Aroma com notas de frutas tropicais de polpa branca.
- Paladar:** Excelente frescor, equilibrado e com boa cremosidade.

**Consumo:** 06º a 08ºC

**Harmonização:** Saladas, pratos frios, peixes, frutos do mar, carnes magras e massas com molhos pouco condimentados.

#### Laudo Analítico

**Álcool:** 12%

**Acidez Total:** 5,28 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,15 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,996

**Extrato Seco:** 28 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 75/23 mg/l

**Açúcares totais em glicose:** 12 g/l

**pH:** 3,2

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>3</sup>

*Degustação e jantar harmonizado na Adega Brasil Delicatessen em 20/10/2013.*