



DUNAMIS AR - BRUT



Variedades: 100% Chardonnay.

Safra: Não safrado.

Vinhedos: Serra Gaúcha.

Solo: Solos rasos, com pouca quantidade de matéria orgânica. Apresenta boa drenagem e pouca compactação.

Processo: Vinho base espumante elaborado com uvas refrigeradas e com mosto gota. Tomada de espuma com processo Charmat curto.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 11,5% vol.

Acidez total: 3,6 g/l H₂SO₄.

Açúcar Residual: 12 g/l

Notas de degustação: Possui cor amarelo claro. Boa espuma. Bolhas de tamanho pequeno e persistentes. No aroma lembra maçã, pera, aniz, lavanda, floral. No paladar apresenta acidez equilibrada, corpo intenso e boa persistência.

Temperatura de serviço: 4 a 6°C.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 05/06/2015 no Bistrô Iara Coronel, Bagé/RS.*