

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=8#divMenuUtil>

## Guatambu Nature



**ESTILO:** Produto ícone da Guatambu, com tomada de espuma através do método tradicional (champenoise) com no mínimo 12 meses de garrafa. Elaborado com 100% de uvas Chardonnay colhidas manualmente de vinhedos próprios da Estância Guatambu, de Dom Pedrito. Assinado pelo enólogo uruguaio Alejandro Cardozo, é um espumante cremoso, com amplo volume e grande frescor, onde as notas de frutas e leveduras estão em harmonia e equilíbrio. Este produto não recebe licor de expedição, contendo apenas açúcar residual inferior a 2 gramas por litro.

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho branco espumante natural extra-brut

**UVA:** 100% Chardonnay

**SAFRA:** 2012

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,5%

### DESCRIÇÃO:

**ALTITUDE:** 260m

**CLIMA:** Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um *terroir* com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

**SOLO:** denominado Luvisolo Háplico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** espaldeira, com cordão esporonado, vinhedos 100% próprios.

**COLHEITA:** 17/01/2012

**DESENGACE:** Não foi feito, pois as uvas foram prensadas inteiras.

**FERMENTAÇÃO:** Elaborado a partir de prensagem direta das uvas, com 50 % de mosto flor, clarificação estática com frio e fermentação a baixa temperatura.

**BARRICA/ MADEIRA:** 20% do vinho base passou por barril de carvalho francês Allier de segundo uso.

**GASTRONOMIA:** Este espumante é muito versátil por apresentar boa complexibilidade e persistência, podendo acompanhar desde entradas como canapés e saladas, frutos do mar e até carnes vermelhas.

**DESCRIÇÃO SENSORIAL:** Exibe cor esverdeada com tons platinados e perlage fino e intenso de mousse duradouro, aromas frescos onde combinam frutos secos, tostados e frutas brancas, que dão lugar em boca a um espumante de grande volume, elegante e cremoso.

Temperatura de serviço: 5 a 7°C.

Lote limitado de 3.600 garrafas numeradas.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.  
Almoço comemorando 2 anos da Vinícola Guatambu em Dom Pedrito/RS, 06/06/2015.*