

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

Poesia do Pampa Brut



ESTILO: Produto jovem e alegre, com grande frescor, onde se destacam os aromas de frutas cítricas e tropicais vindo do corte diferenciado composto por 80% uvas Chardonnay e 20% uvas Sauvignon Blanc.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho fino tinto seco

UVA: 80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc

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 Luvissole 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.

Vinificação: Elaborado pelo método champenoise, com uvas Chardonnay e Sauvignon Blanc da safra 2012, nas modernas instalações da Vinícola Guatambu, em Dom Pedrito. Foi produzido a partir de prensagem direta das uvas, com somente 50 % de mosto flor, e

temperatura de fermentação de 12 a 15°C. O tempo de garrafa em contato com a levedura foi de no mínimo 12 meses.

Descrição sensorial: Apresenta cor amarelo claro esverdeado, intenso perlage e coroa duradoura. Exibe aromas de frutas de polpa branca como melão e pêra, com final de panetone e frutas cristalizadas. Ao paladar, é fresco, cremoso e equilibrado, com notas de frutas frescas e cristalizadas que se combinam de forma elegante, resultando em um espumante de final longo e fresco.

Lote limitado de 4.000 garrafas numeradas

Barrica/ Madeira: sem passagem por barrica.

Gastronomia: Este espumante pode ser consumido em qualquer ocasião, até mesmo sem aperitivo.

Temperatura de Serviço: 5 a 7°C

*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.*