



FAMÍLIA FARDO ALEGRIA

BRUT



ORIGEM: Farroupilha – Serra Gaúcha – RS.
PRODUTO: Família Fardo Brut
SAFRA: não safrado.
GRAU ALCOÓLICO: 12%.
TIPO DE UVA: Chardonnay e Pinot Noir.
ALTITUDE: 750 metros.
CLIMA: Temperado.
SOLO: Profundo, argiloso arenoso e fértil.
SISTEMA DE CONDUÇÃO: Tipo “Y”.
PRODUÇÃO: 3,0 kg por planta.
ÉPOCA DA COLHEITA: 15 a 20 de janeiro.
COLHEITA: Manual com seleção de cachos.
PRENSAGEM: : Esmagamento das uvas seguido de prensagem para extração do mosto/suco.
FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.
BARRICA: não.
SEGUNDA FERMENTAÇÃO/ TOMADA DE ESPUMA: Método Charmat longo, com amadurecimento de 3 meses sobre borras finas de leveduras.
ENGARRAFADO: 03/2015.
NÚMERO DE GARRAFAS:
LOTE:
ESTILO: Vinho espumante maduro e frutado.

HARMONIZAÇÃO: Bebida festiva e associada a eventos e comemorações, é bastante versátil, pode ser uma excelente alternativa para matar a sede nos dias quentes e para acompanhar uma agradável happy hour com os amigos. À mesa acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, especialmente indicado para acompanhar aves de caça como perdizes. Servido refrigerado de 6 a 8°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Amarelo claro com desprendimento de borbulhas finas que formam um colar na superfície do copo.

AROMA: Nítido, boa intensidade, aromas elegantes como notas de frutas cítricas e frutas em calda, combinadas com aromas de pão tostado e confeitaria.

SABOR: Leve e fácil de beber, com espuma cremosa e acidez marcante que dá vivacidade e frescor ao produto.

Safra. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.