



Vinho Espumante Natural Brut

Uvas: 100% Chardonnay

Safra: 2017

Elaboração do vinho base:

- 1) Seleção dos cachos**
- 2) Desengaço das uvas frescas**
- 3) Prensagem**
- 4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas**
- 5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 15°C e 16°C**
- 6) Estabilização tartárica e filtração**

Tomada de espuma – Método Charmat

- 1) Inoculação de leveduras selecionadas – segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura controlada de 12°C**
- 2) Maturação por 04 meses ocorrendo a autólise de leveduras**
- 3) Filtração e adição do licor de expedição**
- 4) Envase e arrolhamento**
- 5) Armazenamento em cave**

Produção: 4.000 garrafas

Safra 2017. Vinicola Torcello, Bento Gonçalves/RS em 25/09/2018.