

<https://www.torcello.com.br/admin/uploader/uploads/p1cpvm6b7ttq21qtp1p6spnt4a63.pdf>



### **Vinho Espumante Natural Brut Rosé**

**Uvas: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir**

**Safra: 2017**

#### **Elaboração do vinho base:**

- 1) Seleção dos cachos**
- 2) Prensagem**
- 3) Desengaçe e maceração de 6 a 8 horas**
- 4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas**
- 5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 15°C e 16°C**
- 6) Assemblage de Chardonnay e Pinot Noir**
- 7) 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.*