



ESPUMENTE (/espumente)



ZOOM PASSE O MOUSE

FOTO EM ALTA RESOLUÇÃO (HTTP://DOTSTORE.S3-SA-EAST-

1.AMAZONAWS.COM/849/PRODUTOS/ZOOM/4879BFDB-A6FD-4001-B845-98626E0B608B.JPG)



## AUGURI BLANC DE BLANCS

(Ref: 006)

Avalie este produto

Este espumante apresenta coloração amarelo palha, de média intensidade, com perlage fina, delicada e intensa.

No nariz, aromas de frutas cristalizadas, damasco, pão fresco e brioches.

Em boca, a acidez se faz presente, salientando a refrescância buscada para um bom equilíbrio com sua untuosidade.

Volume garrafa: 750 ml

Teor Alcoólico: 12,5%

**Disponibilidade:**

**Entrega imediata**

por R\$ 107,80

**Quantidade:**

-  +

**Digite seu CEP:**

**calcular frete**

## DESCRIÇÃO

Características gerais

- Tipo de Vinho: Espumante Branco Brut, elaborado através do método Champenoise
- Volume garrafa: 750 ml
- Reserva Pousada (<http://vinicolathera.com.br/blog/booking-pousada>)
- Teor Alcoólico: 12,5%
- Variedade: Chardonnay
- Região: Bom Fretado – Santa Catarina / Brasil - Serra Catarinense
- Altitude: 900 m.s.n.m.
- Latitude: 27° 33' 09.37" S 49° 34' 50, 55" O
- Temperatura de Serviço: 6° a 8°
- Harmonização: entradas, saladas, frutos do mar, peixes, frutas frescas.
- Colheita: porção natural
- Tipo do solo: franco argiloso.
- Clima: temperado
- Açúcar residual: 8 g/L.
- pH: 3,25
- Acidez total: 6,12 g/L

TERRÓIR  
/#VINICOLA

VINHOS  
/#VINHOS

WINEBAR  
/#WINEBAR

EVENTOS  
/#EVENTOS

POUSADA  
/#LOCALIZACAO

CONTATO  
/#FALECONOSCO



#### Características da elaboração do vinho

As uvas destinadas à elaboração de vinho base para espumante seguem um padrão de colheita diferenciado, sendo colhidas um pouco antes para manter uma boa acidez e baixa produção de álcool, já que é um vinho que sofrerá ainda uma segunda fermentação na garrafa, por se tratar de um espumante elaborado pelo método tradicional. As uvas são colhidas manualmente e acomodadas em caixas com 12 Kg de capacidade e logo cuidadosamente transportadas até a vinícola. A elaboração do vinho base se inicia com a prensagem direta dos cachos, a débouirage do mosto é feita a frio, a primeira fermentação alcoólica é conduzida com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Após a elaboração do vinho base, o mesmo é engarrafado com adição de licor de tirage (açúcar, leveduras e nutrientes) para dar início a segunda fermentação e tomada de espuma. Logo após a segunda fermentação, inicia-se o período de autólise (sur lie) no caso deste espumante, permanece por 18 meses em contato com as cascas da levedura para aumentar sua complexidade aromática e volume de boca. Em seguida é feito o processo de Dégorgement e adição do licor de expedição.

#### Notas de degustação

Este espumante apresenta coloração amarelo palha, de média intensidade, com perlage fina, delicada e intensa.

No nariz, aromas de frutas cristalizadas, damasco, pão fresco e brioches.

Em boca, a acidez se faz presente, salientando a refrescância buscada para um bom equilíbrio com sua untuosidade.

*Safra. Jantar em 04/06/2019. Saanga Grill/Vinícola Thera.*