

http://www.domno.com.br/produtos_detalhes.php?idP=27



Ponto Nero Rosé Brut

Vinícola: Domno do Brasil

Varietades: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Localidade: Serra Gaúcha – Garibaldi – Rio Grande do Sul - Brasil

DADOS TÉCNICOS

Álcool: 12,0 % vol | **Açúcar:** 14 g/l

Total Acidez: 5,28 g/l

Acidez Volátil: 0,05g/l

Densidade: 0,996

Extrato seco: 19 g/l

So² Total/livre: 75/23 mg/l

Pressão: 6 kg/cm

pH: 3,2

CONSUMO

6-8 °C

COLHEITA

Colheita manual em caixas plásticas de 18kg.

PROCESSO

Elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas proeminentes da região do Vale dos Vinhedos.

ELABORAÇÃO

Refermentação do vinho em tanques de alta pressão, com temperatura controlada em 12°C. A maturação ocorre na permanência do espumante por 6 meses sobre as leveduras o que lhe confere cremosidade e fineza.

NOTAS DEGUSTATIVAS

Cor rosada com reflexos brilhantes, perlage de borbulhas finas, delicadas e persistentes. Aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas como morango e framboesa com toques de especiarias doces. Extremamente equilibrado, de sensação aveludada e boa maciez e cremosidade.

HARMONIZAÇÃO

Linguado, truta, camarão, carnes magras de sabor leve, massas pouco condimentadas, saladas leves, pizzas e sobremesas não muito doces a base de frutas vermelhas.

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.