



PREMIUM ESPUMANTE BRUT 2007



Vindima: 2007

Variedade: Chardonnay | Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

Visão: Coloração dourada e fascinante perlage, límpido e brilhante.

Olfato: Bouquet elegante e inesquecível de especiarias, amêndoas e com agradável frutado, lembrando frutas tropicais.

Paladar: Apresenta persistência e acidez equilibrada, de amplo e pleno sabor.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: Massas e pratos a base de peixes e carnes brancas, molhos leves, risotos.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,07g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,12g/l de ácido acético

Densidade: 0,993

Extrato Seco: 27,50g/l

SO₂ Total/Livre: 0,107 / 0,026 g/l

Açúcares totais em glicose: 8,9g/l

pH: 3,45

Pressão: 6 kg/cm²

*Arroz de polvo na Barraca do Neo.
Almoço em 09 de julho de 2011 com os Amigos do Arraial.*