

**Vindima:** 2010

**Variedade:** Chardonnay | Pinot Noir

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** R8 | Entav 113

**Clone Porta-Enxerto:** P1103 | SO4

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 80.000

**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 à frio 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 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Coloração amarelo palha, límpido e brilhante, com perlage fino e persistente.

**Olfato:** Aroma elegante e nítido, com notas de frutas frescas e leve tostado.

**Paladar:** Apresenta acidez equilibrada, de amplo corpo, fresco e persistente, com boa cremosidade.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** Peixes, carnes brancas, molhos leves, risotos, queijos cremosos.

#### Laudo Analítico

**Álcool:** 11,5%

**Acidez Total:** 5,23 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,24 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,997

**Extrato Seco:** 32,8 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,185 / 0,039 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 11,8 g/l

**pH:** 3,16

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>



*Na inauguração da Loja La Rana em 09/07/2011, com os Amigos do Arraial.*