

VINHOS FINOS



Espumante Demi-Sec

VARIEDADE

70% Chardonnay e 30% Prosecco

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha Colheita: última semana de janeiro Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos Grau alcoólico: 11,5%vol Temperatura de consumo: 6-8°C

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 4 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo com reflexos esverdeados, possui aromas florais e frutados. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso com leve final adocicado.



Harmonize com saladas, carnes brancas, queijos, sushis e peixes.

www.donguerino.com.br

Safra. Happy hour em 03/06/2021.