









3º LUGAR

Encontro de vinhos São Paulo 2018





FICHA TÉCNICA

RIO SOL TRADITION

Vinho Espumante Rio Sol Tradition Brut Branco

-  Bairrada, Portugal
-  Espumante/Sparkling
-  Bical, Maria Gomes, Arinto
-  8 à 10°C
-  12.5% vol
-  Iguarias pouco condimentadas à base de peixe, marisco, carnes brancas e sobremesas.

NOTAS DE PROVA

-  Cristalino, com bolha fina e persistente
-  Citrina definida
-  Geleia de frutos de polpa branca, frutos cítricos, avelã e biscoito
-  Frutado, fresco, mousse suave, crocante e elegante persistência

ENÓLOGO

Oswaldo Amado e Ricardo Henriques

VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica à 18°C. Espumantização pelo método clássico.

MATURAÇÃO

12 meses em cave e 1 mês após degorgement

ACIDEZ TOTAL

5.8

PH

3.15

ACÚCAR

< 6 g/l

ViniBrasil - Rodovia PE 574, Km 8, Estrada da Uva e do Vinho, Lagoa Grande - PE - CEP: 56395-000
 Telefone: +55 (87) 3869.9385 - E-mail: sac@vini brasil.com.br

Safra. Jantar em 28/09/2021. Carmel Gastrobar.