

<https://www.spacciorar.com.br/produto/itg-120220001/espumante-rar-cuvee-brut>



ESPUMANTE CUVÉE RAUL BRUT

Este espumante natural é produzido pelo método tradicional, resultante de um corte de vinhos base das uvas de Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas nos vinhedos de Raul Anselmo Randon situados na região fria e alta dos Campos de Cima da Serra/RS.

VINHA

Região: Campos de Cima da Serra - RS

Solo: Argiloso de topografia de planalto (1.000 metros de altitude)

Clima: Temperado, frio e úmido

Variedades: Chardonnay e Pinot Noir

Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace;
- Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável;
- Conservação em tanque de aço;
- Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C;
- Envelhecimento mínimo de 12 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas;
- Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargo, por um período de aproximadamente 5 dias;
- *Degorgement*: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante;
- Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e muselet (gaiola aramada)

ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Límpido, apresenta coloração amarelo palha com tons esverdeados, perlage fina, abundante e persistente.

Olfato: Aromas finos de frutas cítricas, abacaxi e mel, mesclados a aromas típicos de envelhecimento, como pão tostado.

Gosto: Boa cremosidade, com acidez refrescante e elegante, retrogosto agradável e final de boca longo;

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou mesmo desfrutado por si só, em atitude contemplativa ou festiva.

Os acompanhamentos vão desde bolinho de bacalhau, croquete de camarão e croquete de carne, moqueca de peixe, casquinha de siri, bobó de camarão e culinária caiçara.

TEMPERATURA IDEAL: 6°C A 8°C

Safra. Jantar em 04/03/2022. Vino Nobile.