

<https://www.guatambuvinhos.com.br/produto/epico-v/>



Des  
COR  
Cha  
dos



Des  
COR  
Cha  
dos

## Isadora Nature Rosé

Este espumante se inspira na história e legado de Isadora Hermann Pötter, uma homenagem pela sua alegria, vivacidade e amor pelo pampa gaúcho. O rótulo retrata a dança flamenca de Isadora, um de seus hobbies prediletos.

**UVAS**

Chardonnay e Pinot Noir

**SAFRA**

Espumante não safrado – Edição III

**GRAU ALCOÓLICO**

12,5%

**CONSUMO**

5 a 7°C

**HARMONIZAÇÃO**

Sushi, frutos do mar, carnes brancas grelhadas e risotos.

**TERROIR**

Campanha Gaúcha

**TEMPO**

20% do vinho base durante 6 meses.

- **DESCRIÇÃO**

**Clima:** Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

**Solo:** denominado Luvissole Háplico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

**Vinificação:** Este espumante foi elaborado com as melhores parcelas das uvas Chardonnay e Pinot Noir da safras 2017 e 2018. Após a colheita manual, as uvas permaneceram 24hs em câmara fria, e foram prensagem de uvas inteiras. A primeira fermentação ocorreu em tanque de aço inox com temperatura controlada entre 12 e 16°C. A segunda fermentação ocorreu na própria garrafa tampada com rolha, garantindo um final elegante e complexo. Elaborado pelo método champenoise, com maturação de 18 meses sur lie e dégorgement feito há no mínimo 7 meses, apresenta extremo equilíbrio e delicadeza, sendo que não recebeu o licor de expedição, por isso é considerado Nature, justamente ao estilo que Isadora apreciava.

**Descrição Sensorial:** Um espumante muito elegante com delicada cor rosa chá, aromas de morango e framboesa com fundo floral. Exibe uma delicada perlage e coroa cremosa. Em boca, percebe-se notas cítricas e de frutas vermelhas, com final longo e refrescante. Um espumante para lembrar.

Ideal para harmonizar com sushi, frutos do mar, carnes brancas grelhadas e risotos.

Lote limitado de 1.400 garrafas.

*Safra 2020. Almoço em 26/03/2022. Guatambu Estância do Vinho.*