










# ESPUMANTE CORDELIER BRUT ROSÉ





Os espumantes jovens da linha Cordelier são uma escolha refrescante e versátil, perfeitos tanto para os dias quentes de verão quanto para os dias de meia estação.


Os espumantes desta linha são ideais para ocasiões comemorativas, proporcionando uma experiência agradável e festiva, com suas elegantes borbulhas e sabor refinado.

- |  |  |
|--|--|
|  <b>Categoria:</b><br>Vinho Espumante Brut Rose                   |  <b>Vinhedos:</b> Serra Gaúcha  |
|  <b>Gradação Alcoólica:</b> 11,5% vol.                            |  <b>Safra:</b> Não Safrado  |
|  <b>Envelhecimento:</b><br>Contato com leveduras por 3 meses      |  <b>Estimativa de guarda:</b><br>2 anos   |
|  <b>Castas:</b><br>Chardonnay<br>Pinot Noir<br>Riesling Itáliaico |  <b>Análises:</b><br>Acidez Total: 91meq/L<br>Açúcar Residual: 12g/L<br>PH: 3,4 |

-  **Elaboração:**
- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
  - | Desengace e prensagem das bagas;
  - | Separação do mosto gota e mosto prensa;
  - | Limpeza prévia do mosto;
  - | Fermentação alcoólica em tanque, com temperatura controlada;
  - | Após o término da fermentação, faz-se a trasfega e armazenamento do vinho base;
  - | Para a tomada da espuma, faz-se a assemblage dos vinhos seguida da segunda fermentação em autoclaves, onde a temperatura é controlada por um período determinado;
  - | Estabilização, leve filtração e engarrafamento.

-  **Características Sensoriais:** De coloração límpida rosa cereja claro, perlage fino, abundante e de boa persistência. No aroma possui características bastante joviais. Na boca, acidez marcante, intensa e com ótimo equilíbrio.

-  **Harmonização:** É bastante versátil nas harmonizações, podendo ser combinado com pratos leves, frutos do mar, saladas e pode ser também apreciado como um excelente aperitivo.

-  **Temperatura de serviço:**  
3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo