





ESPUMANTE CORDELIER BRUT


Os espumantes da Linha Cordelier elaborados através do método tradicional são apreciados por sua elegância, refrescância e complexidade aromática, sendo uma escolha sofisticada para brindar e celebrar momentos especiais.

Seu caráter versátil permite que seja desfrutado como aperitivo ou harmonizado com uma variedade de pratos, desde frutos do mar até queijos suaves.

- | | |
|---|--|
|  Categoria: Espumante Natural Branco Brut |  Vinhedos: Serra Gaúcha |
|  Gradação Alcoólica: 11,5% vol. |  Safra: Não safrado |
|  Envelhecimento: 12 meses em contato com leveduras |  Estimativa de guarda: 3 anos |
|  Castas: Chardonnay 70% Pinot Noir 20% Riesling Itália 10% |  Análises: Acidez Total: 86meq/L Açúcar Residual: 10g/L PH: 3,2 |

-  **Elaboração:**
- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo.
 - | Desengace e leve amassamento das bagas, seguido de prensagem e separação do mosto gota e mosto prensa.
 - | Limpeza prévia do mosto a baixa temperatura por 24 horas.
 - | Fermentação alcoólica por um período de 7 dias.
 - | Trásfega, filtragem, assemblage dos vinhos e envase do vinho base;
 - | Segunda fermentação, na própria garrafa para a tomada de espuma.
 - | Contato com as leveduras por 12 meses, onde posteriormente é realizado o "Dégorgement" e adicionado o licor de expedição.

-  **Características Sensoriais:** Coloração amarelo palha, com perlage fina e elegante. Aroma de frutas cítricas, como limão siciliano, laranja muito bem integrados com leves toques de pão tostado. Na boca possui um toque cítrico, com excelente volume, cremosidade e acidez equilibrada.

-  **Harmonização:** Queijos frescos como feta ou cotija, moluscos como ostras, carnes curadas e especiarias, como canela, pimenta, noz-moscada e baunilha.

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

Cedenir Fornunatti, enólogo