

ESPUMANTE CORDELIER NATURE



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 Nature
-  **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 Itálico 10%
-  **Análises:** Acidez Total: 86meq/L
Açúcar Residual: 2,0g/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.
 - | Trasega, 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, seco, com excelente volume, cremosidade e acidez equilibrada.

-  **Harmonização:** É versátil para harmonizar com alimentos devido a seu efeito de limpeza no paladar. Sirva-o com comidas condimentadas, como tacos, chili, nachos.

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

Cedenir Fornunatti, enólogo