

# ESPUMANTE CORDELIER VARIETALE BRUT



Os espumantes da **Linha Varietale** encantam com sua elegante efervescência e os envolventes aromas característicos das variedades jovens, proporcionando uma experiência sensorial memorável e sofisticada.

Além disso, sua versatilidade nas harmonizações torna-os perfeitos para diversas ocasiões, podendo ser combinados com alimentos de gosto, textura e aromas sutis.



**Categoria:**  
Vinho Espumante Brut Branco



**Vinhedos:** Serra Gaúcha



**Gradação Alcoólica:** 11,5% vol.



**Safra:** Não Safrado



**Envelhecimento:**  
Sem envelhecimento



**Estimativa de guarda:**  
2 anos



**Castas:**  
Assemblage de uvas finas



**Análises:**  
Acidez Total: 85meq/L  
Açúcar Residual: 13g/L  
PH: 3,2



## Elaboração:

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Desengace e leve amassamento 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.
- | Engarrafamento e rotulagem.



**Características Sensoriais:** Apresenta uma coloração amarelo esverdeado, perlage fino, abundante e de boa persistência. Em boca espumante bem refrescante devido a sua acidez.



**Harmonização:** Ideal para harmonizar com queijos salgados e ácidos, frutos do mar em geral. Ótimo para acompanhar tábuas de frios e petiscos.



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

Cedenir Fornunatti, enólogo