

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