










# ESPUMANTE CORDELIER VARIETALE BRUT ROSÉ


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 Rosé
-  **Gradação Alcoólica:** 11,5% vol.
-  **Envelhecimento:** Sem envelhecimento
-  **Castas:** Assemblage de uvas finas
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Safra:** Não Safrado
-  **Estimativa de guarda:** 2 anos
-  **Análises:** Acidez Total: 90meq/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:** Coloração rosa tênue, perlage fino, abundante e de boa persistência. Seus aromas são intensos e combinam notas de frutas, como morango e cereja, juntamente com nuances florais. Na boca, destaca-se um equilíbrio agradável entre o doce e a acidez.

-  **Harmonização:** É bastante versátil nas harmonizações, podendo ser combinado com alimentos de gosto, textura e aromas de baixa intensidade.

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

Cedenir Fornunatti, enólogo