

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