

## FICHA TÉCNICA

# ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT DOMANS

*Espumante elaborado pelo método tradicional (champenoise)*



Espumante Brut



80% Chardonnay | 20% Pinot Noir  
Colheita manual  
Produção: 6000 Kg/ha



Autólise:  
Mínimo 18 meses



Nova Pádua/RS



6° a 8°C



Peixes, frutos do mar, massas  
com molho branco e queijos  
de média maturação



Gradação Alcoólica 12% v/v

## CARACTERÍSTICAS



*Visão: Sua coloração é amarela com reflexos dourados, límpida, brilhante, com perlage fina e persistente.*



*Olfato: Seu aroma é complexo sobressaindo-se o tostado e a levedura, com toques que lembram amêndoas e flores secas.*



*Paladar: Excelente volume de boca, com um franco ataque de acidez. Este espumante apresenta boa estrutura, equilíbrio e corpo, resultante do amadurecimento em contato com as leveduras.*



### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12 % v/v

Acidez total: 6,35 g/L ácido tartárico

Densidade: 0,995

So<sup>2</sup> livre: 25 mg/L

Açúcares totais em glicose: 8,3 g/L

pH: 3,01

Pressão: 5,7 kg/cm<sup>2</sup>

