

## FICHA TÉCNICA

# ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT DOMANS

*Espumante elaborado pelo método tradicional (champenoise)*



Espumante Rosé Brut



100% Pinot Noir



Autólise:  
Mínimo 18 meses



Nova Pádua/RS



6° a 8°C



Pratos a base de peixe, carnes brancas, molhos leves. Excelente para um happy hour



Gradação Alcoólica 12% v/v

## CARACTERÍSTICAS



*Visão: Coloração rosa salmão, límpida, brilhante e com perlage fina e persistente*



*Olfato: Possui um bouquet delicado com notas florais e frutadas e um leve toque de amêndoa*



*Paladar: Na boca, sua cremosidade e elegância destacam-se juntamente com a acidez vibrante, combinada com o retrogosto evidenciado pelos toques amanteigados, provenientes do tempo de autólise*



### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12 % v/v

Acidez total: 6,73 g/L ácido tartárico

Densidade: 0,996

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

Açúcares totais em glicose: 8,4 g/L

pH: 2,98

Pressão: 5,8 Kg/cm<sup>2</sup>

