

FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE NATURE 36 MESES

Espumante Nature foi elaborado através do método tradicional (champenoise)



Espumante Natural
Branco Nature



60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Colheita manual
Produção: 6000 Kg/ha



Maturação mínima de
36 meses sobre as
leveduras



Nova Pádua - RS



6° a 8°C



Harmoniza com Massas com queijo,
molho branco e frutos do mar.



Gradação Alcoólica 12,0% v/v
Lote: 800 garrafas (numeradas)

CARACTERÍSTICAS



Visão: Sua coloração é amarelo-palha com reflexos esverdeados, com perlage fina, intensa e persistente.



Olfato: Muito fresco, com toque de tostado, mel, feno e amêndoas.



Paladar: Encorpado, com acidez equilibrada, bastante seco.



LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,0 % v/v

Acidez total: 7,72 g/L ácido tartárico

So² livre: 25 mg/L

Açúcares totais em glicose: 1,20 g/L

pH: 3,12