

BRUT ROSÉ L.A. CLÁSSICO



91
PONTOS
DESCORCHADOS
2026

ENTRE OS
MELHORES
MÉTODO
TRADICIONAL BRUT
2026

ENTRE OS
MELHORES
ESPUMANTES ROSADOS
2026

Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Rosé Espumante Natural Brut /
Método Tradicional

Composição de Castas

100% Pinot Noir

Graduação Alcoólica

12,5% v/v

Maturação

Mínimo 24 meses de maturação sob as
leveduras

ELABORAÇÃO

- Uvas colhidas manualmente;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Seleção dos cachos e bagas;
- Vinificação por gravidade;
- Prensagem;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Fermentação alcoólica com adição de leveduras selecionadas e temperatura controlada em 13°C;
- O vinho base permaneceu por 8 meses em tanques de inox sobre as borras finas;
- Trasega, clarificação e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Tomada de espuma, com a inoculação de leveduras selecionadas em garrafa, ocorrendo a segunda fermentação a 12°C;
- 24 meses de hidrólise sobre as borras;
- Remoagem e dégorgement.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Perlage fina, elegante e persistente,
de coloração rosada tênue.



Olfativo

Aromas delicados, que lembram
principalmente goiaba, framboesa
e morango.



Gustativo

Sabor refrescante, harmônico e
cremoso. Ótima persistência e
retrogosto intenso.



Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



Harmonização

Culinária Japonesa, massas com
molhos aromáticos, camarão e
lagostas.