

PINOT BLANC L.A. CLÁSSICO



ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Refrigeração das uvas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade sem adição de antioxidante INS 220;
- Prensagem em prensa a vácuo em sistema 'inertis';
- Hiperoxidação;
- Flotação do mosto;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- O vinho maturou por 6 meses em sur lie em tanques de inox;
- Trasega, clarificação e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Amarelo pálido com reflexos cobreados.



Olfativo

Aromas delicados, elegantes que lembram flores do campo e frutas de polpa branca.



Gustativo

Ótimo volume de boca, boa persistência e equilíbrio entre acidez e teor alcoólico.



Temperatura de Serviço

6°C a 8°C.



Harmonização

Ostras, crustáceos, queijos leves e salmão defumado.

Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Branco Seco

Composição de Castas

100% Pinot Noir

Graduação Alcoólica

12,2% v/v

Maturação

6 meses sobre sur Lie em tanque de aço inox