

BLANC DE NOIR L.A. CAVE



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Branco Espumante Natural Brut
Método Tradicional

Composição de Castas

100% Pinot Noir

Gradação Alcoólica

12,5% v/v

Maturação

Mínimo 36 meses de maturação sob as
leveduras

ELABORAÇÃO

- Uvas colhidas manualmente;
- Seleção dos cachos;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Vinificação por gravidade;
- Extração do mosto através da prensagem dos cachos inteiros;
- 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;
- Tráfega, 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;
- 36 meses de autólise das leveduras;
- Remoagem em giropaletes;
- Dégorgement;

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Perlage fina, elegante e persistente, de coloração amarela com reflexos esverdeados.



Olfativo

Aromas intensos e delicados, que lembram principalmente castanhas, amêndoas e frutas secas.



Gustativo

Elegante e cremoso. Perfeita evolução dos aromas em boca, acidez pronunciada e equilibrada. Ótima persistência e equilíbrio.



Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



Harmonização

Queijos, salmão defumado, ostras e peixes em geral.