

BRUT L.A. CLÁSSICO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Branco Espumante Natural Brut /
Método Tradicional

Composição de Castas

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Gradação 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;
- 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;
- 24 meses de hidrólise sobre as borras;
- Remoagem e dégorgement.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

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



Olfativo

Aromas delicados, que lembram principalmente frutas secas, pêssego em calda, damascos, com notas de maturação.



Gustativo

Sabor intenso e cremoso. Ótima persistência e muito equilibrado.



Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



Harmonização

Peixes grelhados, queijos leves, risotos e massas com molhos leves.