

## NATURE L.A. CLÁSSICO



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Branco Espumante Natural Brut /  
Método Tradicional

### Composição de Castas

50% Chardonnay, 50% 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;
- Trásfega, 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 com adição do licor de expedição sem adição de açúcar.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Perlage fina, elegante e persistente, de coloração amarelo-palha, com reflexos de mesma cor.



### Olfativo

Aromas intensos e delicados, que lembram frutas cítricas, maçãs verdes, abacaxi, além de toque de panificação como brioche, pão tostado.



### Gustativo

Espumante bastante cremoso e com ótimo volume na boca. Ótima persistência e muito equilibrado.



### Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



### Harmonização

Queijos, peixes e demais frutos do mar.