

BRUT ROSÉ TERROIR XXVII



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Espumante Natural Brut Rosé
Método tradicional

Composição de Castas

20 % Merlot , 60% Pinot Noir e 20%
Chardonnay

Graduação Alcoólica

12,5%v/v

Maturação

180 dias de autólise

ELABORAÇÃO

- Colheita manual das uvas;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção das bagas;
- Vinificação por gravidade;
- Prensagem;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- Clarificação e filtração do vinho base;
- Estabilização tartárica a frio;
- Tomada de espuma, com a inoculação de leveduras selecionadas na garrafa, ocorrendo a segunda fermentação a 14°C;
- Maturação sobre as borras por 180 dias;
- Remuagem em giropalet;
- Congelamento do bico;
- Degorgement;
- Adição do licor de expedição.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Perlage fina e persistente, de coloração rosé tênue.



Olfativo

Aromas frutados que lembram principalmente frutas cítricas e com leve toque de frutas vermelhas.



Gustativo

Agradável e equilibrado. Apresenta uma ótima estrutura e acidez.



Temperatura de Serviço

4°C a 6°C



Harmonização

Aperitivos, pratos leves, queijos leves e pratos orientais.