

## BRUT TERROIR XXVII



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Fino Branco Espumante Natural  
Brut / Método Tradicional

### Composição de Castas

20 % Trebbiano Romagnolo, 20%  
Pinot Noir e 60% Chardonnay

### Graduação Alcoólica

12,3%v/v

### Maturação

180 dias sobre as borras

## 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 amarela com reflexos esverdeados.



### Olfativo

Aromas frutados que lembram principalmente peras e frutas cítricas.



### 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.