

.NERO BLANC DE BLANCS



Varietade: Chardonnay 100% - Blanc de Blancs

Terroir: Vale dos Vinhedos

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Charmat

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 18 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

Análise sensorial

- Visão:** Coloração cristalina com reflexos esverdeados e perlage delicado.
- Olfato:** Aroma com notas de abacaxi e frutas tropicais de polpa branca.
- Paladar:** Excelente frescor, equilíbrio e elegância.

Consumo: 06º a 08ºC

Harmonização: Saladas, pescados e frutos do mar.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 7,27 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,18 g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 29,5 g/l

SO₂ Total/Livre: 120/28 mg/l

Açúcares totais em glicose: 10,37 g/l

pH: 3,15

Pressão: 6 kg/cm³