

.NERO CELEBRATION BRUT



Variedade: Chardonnay 30% | Riesling 30% | Pinot Noir 20% | Prosecco 20%

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;
- Prensagem direta das uvas, descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- 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 2 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Adição do licor de expedição;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração amarelo palha, translúcido, perlage fino e persistente.

-Olfato: Aroma elegante com notas de frutas como maçã e pêssego. Nuances cítricos aportam um estilo leve e delicado ao seu perfil aromático.

-Paladar: Excelente equilíbrio, destaca-se pela leveza e frescor em boca.

Consumo: 05º a 07ºC

Harmonização: Mix de folhas verdes, peixes grelhados e frutos do mar.

Laudo Analítico

Álcool: 11%

Acidez Total: 5,85 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,36 g/l de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato Seco: 17 g/l

SO₂ Total/Livre: 100/22 mg/l

Açúcares totais em glicose: 14 g/l

pH: 3,20

Pressão: 5,5 kg/cm²