

.NERO ROSÉ BRUT



Variedade: Chardonnay 60% | Pinot Noir 40%

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 6 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho cereja, perlage fino e persistente.

-Olfato: Aroma com notas de frutas vermelhas como morango e framboesa.

-Paladar: Frutado, equilibrado e com boa persistência.

Consumo: 06º a 08ºC

Harmonização: Saladas, pratos frios, peixes, camarão, massas com molhos pouco condimentados e sobremesas não muito doces, a base de frutas vermelhas.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,28 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,05 g/l de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 19 g/l

SO₂ Total/Livre: 75/23 mg/l

Açúcares totais em glicose: 14 g/l

pH: 3,2

Pressão: 6 kg/cm³