

Pedro... Espumante Brut

PRODUTO Vinho Branco Espumante Natural Brut

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA 2018

LOTE Único

ORIGEM Antônio Prado - RS

Nº DE GARRAFAS 1.000

GRAU ALCOÓLICO 12,5% vol.

CASTAS 50% Chardonnay / 50% Pinot Noir

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaladeira

PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta

DATA DE COLHEITA Janeiro de 2018

TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos

PRENSAGEM Direta, extração apenas do mosto flor.

FERMENTAÇÃO 1ª em tanques de aço inox, com controle de temperatura / 2ª em garrafa, com estágio de 60 meses sobre as leveduras.

ENGARRAFAMENTO Novembro de 2017

PERFIL DO PRODUTO Vinho estruturado, com personalidade e potencial de guarda.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

Perlage fina e persistente, formando uma elegante coroa.

OLFATIVO Notas de frutas cítricas, casca de laranja e maçã verde. Nuances amanteigadas com notas delicadas de fermentação.

GUSTATIVO Bom volume de boca e excelente acidez. Notas de maçã verde e panificação.

HARMONIZAÇÃO Peixes e frutos do mar, cozinha oriental e queijos leves.

