

Zanella Espumante Brut Rosé

PRODUTO Espumante Rosé Brut

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA Não safrado

LOTE 1

ORIGEM Antônio Prado / RS

Nº DE GARRAFAS 2.500

GRAU ALCOÓLICO 12,5% vol.

CASTAS 60% Chardonnay / 40% Pinot Noir

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaldeira

PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta

DATA DE COLHEITA Corte de safras

TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos

PRENSAGEM Direta em prensa pneumática

FERMENTAÇÃO 1ª fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura. 2ª fermentação em garrafa, com estágio de 18 meses sobre as leveduras.

AÇÚCAR RESIDUAL 10g/L

PERFIL DO PRODUTO

Espumante fresco, jovial e fácil de beber.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração em tons de rosa salmão.

Perlage fina e persistente.

OLFATIVO Aromas florais, notas herbáceas e de frutas frescas.

GUSTATIVO Acidez refrescante e boa cremosidade.

HARMONIZAÇÃO Pratos à base de peixes, carnes brancas, com molhos leves e canapés variados.



Z ZANELLA
VINÍCOLA