

Zanella Espumante Brut

PRODUTO Vinho Branco Espumante Natural Brut
EMBALAGEM Garrafa 750 ml
SAFRA Não safrado
LOTE Lote 2
ORIGEM Antônio Prado / RS
Nº DE GARRAFAS 3.100
GRAU ALCOÓLICO 12,5% vol.
CASTAS 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros
SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaladeira
PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta
DATA DE COLHEITA Corte de safras
TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos
PRENSAGEM Direta, extração apenas do mosto flor
FERMENTAÇÃO 1ª fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura. 2ª fermentação em garrafa, com estágio de 24 meses sobre as leveduras.
AÇÚCAR RESIDUAL 9g/L
PERFIL DO PRODUTO
Vinho espumante maduro e complexo.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração amarelo dourado intenso. Perlage fina e persistente, formando uma elegante coroa.
OLFATIVO Notas de frutas em calda e confeitaria, combinadas com aromas toffee e pão tostado.
GUSTATIVO Bom volume de boca e excelente acidez. Notas de frutas maduras e tostado.
HARMONIZAÇÃO Peixes e frutos do mar, cozinha oriental e queijos leves.

