

Zanella Espumante Demi-Sec

PRODUTO Espumante Branco Demi-Se

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA Não safrado

LOTE 1

ORIGEM Antônio Prado / RS

Nº DE GARRAFAS 2.000

GRAU ALCÓOLICO 12,5% vol.

CASTAS 30% Chardonnay / 70% Pinot Noir

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaladeira

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 12 meses sobre as leveduras.

AÇÚCAR RESIDUAL 30g/L

PERFIL DO PRODUTO

Espumante fresco e complexo.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração amarelo palha com tons esverdeados.

OLFATIVO Notas frescas como abacaxi e maçã combinados com aromas de pão tostado.

GUSTATIVO Bom volume de boca e excelente equilíbrio de açúcar e acidez.

HARMONIZAÇÃO Pratos de textura e sabor intensos, ideal para o “gran finale” de um grande jantar ou comemoração especial.



Z ZANELLA
VINÍCOLA