



## **Vinho Espumante Natural Brut**

**Uvas: 100% Chardonnay**

**Safra: 2019**

**Elaboração do vinho base:**

- 1) Seleção dos cachos**
- 2) Desengace das uvas frescas**
- 3) Prensagem**
- 4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas**
- 5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 15°C e 16°C**
- 6) Estabilização tartárica e filtração**

**Tomada de espuma – Método Charmat**

- 1) Inoculação de leveduras selecionadas – segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura controlada de 12°C**
- 2) Maturação por 04 meses ocorrendo a autólise de leveduras**
- 3) Filtração e adição do licor de expedição**
- 4) Envase e arrolhamento**
- 5) Armazenamento em cave**

**Produção: 4.000 garrafas**