Espumante

Brut Rosé

TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Espumante Natural Brut Rosé

Uvas: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir

Elaboração: Método Charmat

Terroir: Vale dos Vinhedos

Graduação: 12%

Temperatura ideal: 04° a 06° C

Lote: apenas 5.000 garrafas anuais.

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE:

1) Seleção dos cachos.
2) Prensagem.
3) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço) e maceração de 6 a 8 horas,
4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas.
5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15° a 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 08 meses ocorrendo a autólise de leveduras.
3) Filtração e adição do licor de expedição.
4) Envase e arrolhamento.
5) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olfativo: Lembra frutas como romã, maçã vermelha e ameixa, intenso e agradável.

Gustativo: Inicialmente, apresenta-se refrescante, seguindo para um final de boca macio e suave, bastante equilibrado e cremoso.

Harmonização: É uma combinação incrível com peixes e crustáceos de forma geral, culinária japonesa, risotos e queijos leves.