

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.