Espumante

Brut Branco

TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Espumante Natural Brut

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração: Método Charmat

Terroir: Vale dos Vinhedos

Graduação: 12%

Temperatura ideal: 08° a 12° C

Lote: apenas 5.000 garrafas anuais.

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE:

1) Seleção dos cachos.
2) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço) das uvas frescas.
3) Prensagem.
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 12 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: Suave e harmonioso, remete a frutas brancas como maçã verde e pera.

Gustativo: No paladar, mostra-se equilibrado, de bom volume, leve e agradável, acidez equilibrada e refrescante.

Harmonização: Momentos descontraídos e festivos, mix de folhas verdes, petiscos, frutos do mar, queijos como brie, camembert e de cabra e massas com molhos leve.

TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE