

CLASSIC BRUT

ESPUMANTE BLANCO BRUT



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Blend

Segunda fermentación:

- Adición de licor de tiraje: levadura, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición de licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de fruta de pulpa blanca y cítricos como limón, melocotón y manzana
- **Paladar:** Ligero y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Pescados y mariscos
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo