

## GIORNATA 140

Vinho Espumante Natural Branco Brut

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

O mosto é obtido pela prensagem direta dos cachos em prensas pneumáticas. Logo, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas. Uma vez obtido o mosto limpo, é iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas, para a obtenção do vinho base. A seguir, é realizada a segunda fermentação em autoclaves. Uma vez concluído tal etapa, o espumante é mantido durante 5 meses sur lie, ou seja, em contato com as suas leveduras. Por fim, o produto recebe o licor de expedição, para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 12,9 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,15

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração amarelo esverdeado. Abundante desprendimento de finas borbulhas.
- **Olfato:** Marcados aromas de frutas frescas, com notas de pera, maçã verde, lima e melão, além de delicadas notas de flores brancas.
- **Paladar:** Delicado, refrescante, envolvente e cremoso.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés.  
Saladas com folhas e frutas.  
Sushis e sashimis.  
Frutos do mar.  
Pratos leves com carnes brancas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*

