



Vindima: 2009

Variedade: Chardonnay 80% | Pinot Noir 20%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130

Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Colheita e seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.

Visão: Coloração dourada e brilhante. Apresenta perlage fino, persistente e elegante.

Olfato: Aromas de torrefação, fruta madura, mel e amêndoas expressam a complexidade e o envelhecimento do espumante.

Paladar: Com acidez equilibrada e retrogosto convidativo, possui elegante cremosidade e atraente final de boca.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos mais jovens, massas com molhos leves.

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,86 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,20 g/l de ácido acético

Densidade: 0,991

Extrato Seco: 20,0 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,095 / 0,022 mg/l

Açúcares totais em glicose: 2,0 g/l

pH: 3,07