

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

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração

Tomada de espuma

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

Visão: Coloração dourada com reflexos palha, perlage fino e inebriante.

Olfato: Possui um bouquet complexo e delicado, que lembra especiarias finas, amêndoas, flores secas, frutas exóticas e maduras.

Paladar: Excelente volume de boca, acidez equilibrada e retrogosto convidativo.

Consumo: 04° a 06°C

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

Laudo Analítico

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,72 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,23 g/l de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato Seco: 22 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,103 / 0,278 g/l

Açúcares totais em glicose: 4,31 g/l

pH: 3,22

Pressão: 5,8 kg/cm²

