



**Vindima:** 2010

**Variedade:** Chardonnay 70% | Pinot Noir 30%

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** Entav 96 | Inra 113

**Clone Porta-Enxerto:** 3309 | 3309

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**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;
- Maceração em frio por 12 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

##### **Tomada de espuma**

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 25 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

**Visão:** Rosado claro e cristalino, perlage fino e constante.

**Olfato:** Aroma frutado lembrando frutas secas, brioche e um leve amanteigado.

**Paladar:** Elegante, com agradável frescor e cremosidade em boca.

**Consumo:** 04° a 06°C

**Harmonização:** Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos.

#### **Laudo Analítico**

**Álcool:** 11,7 %

**Acidez Total:** 6,30 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,34g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,992

**Extrato Seco:** 18,6 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,100 / 0,028 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 9,7 g/l

**pH:** 3,13

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>