



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12%

Acidez Total: 7,27 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,18g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 29,5g/l

SO₂ Total/Livre: 120/28 mg/l

Açúcares totais em glicose: 10,37g/l

pH: 3,15

Pressão: 6 kg/cm²

.Nero

.Nero Blanc de Blancs Conceptual Edition


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °C

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. Naturalmente harmônicos, leves e refrescantes, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Límpido e cristalino, de coloração amarelo palha. O perlage é fino, delicado e consistente, resultando em uma generosa coroa.

OLFATO: Bouquet elegante e fino, evidenciando as marcantes notas da Chardonnay, tais como abacaxi, frutas tropicais e de polpa branca. Nuances de frutas secas e um discreto toque tostado são resultados de 18 meses de evolução em tanques, expressando toda complexidade e sofisticação do Blanc de Blancs.

PALADAR: Seu caráter único é fruto da paciência e dedicação empregadas no charmat longo, método utilizado em sua elaboração. No paladar revela uma textura cremosa em perfeita harmonia com a acidez. Equilibrado, sobretudo complexo, o paladar confirma o aroma, resultando em um final de boca elegantemente fresco e frutado.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, Pescados e Saladas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;
- Estabilização tartárica e filtração;

Tomada de espuma - Método Charmat

- Inóculo de leveduras selecionadas - licor de tiragem;
- Segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;
- Maturação por 18 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração e adição do licor de expedição;
- Envase, arrolhamento e rotulagem;