



ESPUMANTE CORDELIER BRUT

Os espumantes jovens da linha Cordelier são uma escolha refrescante e versátil, perfeitos tanto para os dias quentes de verão quanto para os dias de meia estação.

Os espumantes desta linha são ideais para ocasiões comemorativas, proporcionando uma experiência agradável e festiva, com suas elegantes borbulhas e sabor refinado.

- | | |
|--|--|
|  Categoria: Vinho Epumante
Brut Branco |  Vinhedos: Serra Gaúcha |
|  Gradação Alcoólica: 12% vol. |  Safra: Não Safrado |
|  Envelhecimento:
Contato com leveduras por 3 meses |  Estimativa de guarda:
2 anos |
|  Castas:
Chardonnay
Pinot Noir
Riesling Itálico |  Análises:
Acidez Total: 83meq/L
Açúcar Residual: 12g/L
PH: 3,5 |

-  **Elaboração:**
- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
 - | Desengace e prensagem das bagas;
 - | Separação do mosto gota e mosto prensa;
 - | Limpeza prévia do mosto;
 - | Fermentação alcoólica em tanque, com temperatura controlada;
 - | Após o término da fermentação, faz-se a trasfega e armazenamento do vinho base;
 - | Para a tomada da espuma, faz-se a assemblage dos vinhos seguida da segunda fermentação em autoclaves, onde a temperatura é controlada por um período determinado;
 - | Estabilização, leve filtração e engarrafamento.

-  **Características Sensoriais:** Coloração amarelo palha, com perlage de borbulhas finas, intensas e persistentes. Aroma de pera e damasco muito bem integrados com leves toques de canela e noz-moscada. Na boca possui excelente volume e acidez equilibrada.

-  **Harmonização:** É muito versátil, porém tem uma excelente harmonização com moluscos, carnes curadas e queijos frescos.

-  **Temperatura de serviço:**
3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo