

GRAPPA CORDELIER




-  **Categoria:** Grappa
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Gradação Alcoólica:** 40% vol.
-  **Safra:** Não safrado
-  **Envelhecimento:** Sem envelhecimento
-  **Estimativa de guarda:** Inteterminado
-  **Castas:** Blend de uvas viníferas brancas


-  **Elaboração:**
A Grappa é uma bebida que passa por dois processos de destilação:

| A primeira destilação é realizada com o bagaço das uvas fermentado que tem por finalidade a extração de todo o álcool presente.

| Após, essa solução hidro alcoólica, passa por outro processo de destilação em alambique de cobre onde tem por finalidade fazer a separação da cabeça, corpo e cauda propiciando o refino da grappa.

| Após o término da segunda destilação separa-se a cabeça e a cauda utilizando somente a parte do meio do destilado "corpo" onde este é padronizado, estabilizado, filtrado e engarrafado.

-  **Características Sensoriais:** Coloração cristalina, no nariz possui aromas típicos e intensos, na boca tem sabor marcante e naturalmente adocicada em virtude o álcool.

-  **Harmonização:** Serve como aperitivo e também como digestivo pós refeições. Popularmente consumida com café.

-  **Temperatura de serviço:** 15°C a 18°C

Cedenir Fornunatti, enólogo