

ESPUMANTE VIVE BLANC DE BLANCS BRUT

MENDOZA E SALTA · ARGENTINA

Elaborado com a uva Chardonnay, pelo Método Charmat, é um espumante delicado, com perlage fino e persistente. Oferece aromas de frutas brancas, próprias da variedade, como pêssego e abacaxi, que aportam vivacidade. De equilibrada acidez, é perfeito para os dias quentes de verão.

CATEGORIA
espumanteTIPO
EspumantePRODUTOR
Alta VistaUVAS
ChardonnayTEOR
ALCOÓLICO
12,5%SERVIÇO
06 °CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar pratos agridoces ou frituras, como tempura de vegetais; também recomendado como aperitivo ou em coquetéis frutados;

VINIFICAÇÃO

- ◆ o mosto do vinho base é extraído por prensagem direta das uvas com engão, até 1,2 bar;
- ◆ fermentação a temperatura controlada, entre 12°C e 18°C;
- ◆ a tomada de espuma acontece em tanques isobarométricos durante 35 a 40 dias a uma temperatura constante de 14°C;
- ◆ realizam-se remontagens periódicas de todo o volume, por 30 minutos, duas vezes ao dia, para manter as leveduras em suspensão;
- ◆ concluída a tomada de espuma, estabiliza-se o produto a nível proteico e resfria-se imediatamente a -2°C;

NOTAS DE PROVA

Cor: de cor dourada luminosa, com perlage fino e elegante;

Aroma: oferece aromas de frutas brancas, próprias da variedade, como pêssego e abacaxi, conferindo frescor e vivacidade;

Sabor: na boca apresenta agradável equilíbrio e frescor; de acidez equilibrada, é um espumante franco e pleno, com final refrescante, ideal para os meses de primavera e verão;