



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,28 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,05g/l de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 19g/l

SO₂ Total/Livre: 75/23 mg/l

Açúcares totais em glicose: 14g/l

pH: 3,2 Pressão: 6 kg/cm²

.Nero

.Nero Brut Rose


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay 60,0% e Pinot Noir 40,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

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

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho cereja, perlage fino, abundante e persistente.

OLFATO: Notas de frutas vermelhas como morango e framboesa formam a base de um vibrante aroma frutado. Discretas nuances lácteas se entrelaçam às notas frutadas e somam complexidade ao perfil aromático.

PALADAR: O ataque inicial oferece toda a intensidade da fruta acompanhada de uma refrescante acidez. Na sequência é macio e sedoso, resultado da incrível harmonia entre Chardonnay e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Escondidinho de camarão, Risoto de tomate seco, Sashimi e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
 - Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) ? prensa com atmosfera inerte;
 - Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
 - Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
 - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
 - Estabilização tartárica e filtração;
- Tomada de espuma - Método Charmat
- Inoculação de leveduras selecionadas;
 - Segunda fermentação dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;
 - Maturação por 6 meses ocorrendo autólise de leveduras;
 - Filtração e adição do licor de expedição;
 - Envase, arrolhamento e rotulagem;