



.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

Contemporâneo e atemporal! O propósito dos espumantes .Nero é manter sua natural delicadeza, refrescância e harmonia, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. Extremamente versáteis, revelando um perlage fino e delicado, além de aromas nitidamente frutados.

### 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;



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**SO<sub>2</sub> Total/Livre: 75/23 mg/l**Açúcares totais em glicose: 14g/l**pH: 3,2 Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>*