



.Nero

.Nero Celebration Brut


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay 30,0%, Pinot Noir 20,0%, Riesling Itálico 30,0% e Prosecco 20,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 11%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

Os melhores momentos pertencem aos que sabem aproveitar. Assim são os espumantes .Nero Celebration, para serem degustados a qualquer hora. Leves e descomplicados, foram elaborados para comemorar com estilo.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha, translúcido, perlage fino e persistente.

OLFATO: Aroma elegante com notas de frutas como maçã e pêssego. Nuances cítricos aportam um estilo leve e delicado ao seu perfil aromático.

PALADAR: Excelente equilíbrio, destaca-se pela leveza e frescor em boca.

HARMONIZAÇÃO: Mix de folhas verdes, Pescados e Petiscos

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem ? prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;
- Assemblage ? mescla dos vinhos Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Prosecco;
- 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 2 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: 11%

Acidez Total: 5,85 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,36g/l de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato Seco: 17g/l

SO₂ Total/Livre: 100/22 mg/l

Açúcares totais em glicose: 14g/l

pH: 3,20

Pressão: 5,5 kg/cm²