



.Nero

.Nero Live Celebration Glera

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Glera 100,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil

ÁLCOOL: 10%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 4 - 6 °C

Os melhores momentos pertencem aos que sabem aproveitar. Espumantes .Nero Live Celebration são perfeitos para serem degustados em qualquer momento. Jovens e descomplicados, foram elaborados para quem aprecia comemorar a vida com estilo. Elaborado 100% com a uva Glera, mundialmente conhecida pelo nome de Prosecco, mantém o frescor e a jovialidade a cada gole sorvido.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo-esverdeado, com perlage fino e constante.

OLFATO: Com delicadeza incomparável, revela aromas de pomelo, lima e um toque cítrico, guarnecido pelas nuances florais.

PALADAR: Harmoniosamente pleno, com acidez suculenta, corpo leve, perlage cremoso e final refrescante.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, Queijos frescos e Saladas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaborado pelo moderno método que preserva as características frutadas e florais da uva, com 30% proveniente de mosto e 70% proveniente de vinho base.

Elaboração do vinho base:

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas e prensagem (prensa com atmosfera inerte);
- Clarificação do mosto: 30% do mosto é armazenado em tanques com baixa temperatura e 70% do mosto será destinado para vinho base;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;
- Estabilização tartárica e filtração;
- Assemblagem do vinho base com 30% de mosto armazenado a baixa temperatura;
- 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: 10,0%

Acidez Total: 5,47 g/l em ácido tartárico

Acidez volátil: 0,06 g/l em ácido acético

Densidade: 1.000

Açúcares totais em glicose: 18,42 g/l

SO₂ Total: 78,8 g/lSO₂ Livre: 20,5 g/l

pH: 3,55

Extrato seco: 37,5 g/l