



.Nero

## .Nero Live Celebration Rose Brut

  
DOMNO  
IMPORTADORA

**TIPO:** Espumante

**VARIEDADE:** Chardonnay , Merlot , Riesling Itálico e Glera

**SAFRA:** Não safrado

**TERROIR:** Vale dos Vinhedos

**PAÍS:** Brasil 

**ÁLCOOL:** 10,5%

**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 com as uvas Chardonnay, Merlot, Riesling Itálico e Glera, mantém o frescor e a jovialidade dos espumantes rosés a cada gole sorvido.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Elaborado com as uvas Chardonnay, Merlot, Riesling e Glera, apresenta coloração vermelho cereja.

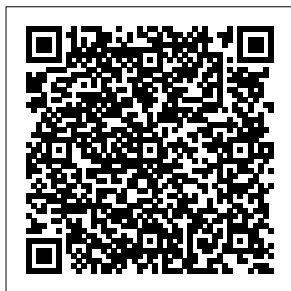
**OLFATO:** Aromas de frutas vermelhas como morango e framboesa formam a base de um vibrante aroma frutado. Discretas nuances lácteas se entrelaçam às notas frutadas e somam complexidade ao perfil aromático.

**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 as uvas.

**HARMONIZAÇÃO:** Canapés, Ceviche, Frutos do mar, Peixes, Risoto de frutos do mar e Sushi

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base- Seleção final dos cachos;- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;- Desengace e maceração de 6h a 8h;- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;- Assemblage- Estabilização tartárica e filtração;Tomada de espuma- Método Charmat - inóculo 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