



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,25 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,26g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 26,7g/l

SO₂ Total/Livre: 92/26,7 mg/l

Açúcares totais em glicose: 10,30g/l

pH: 3,21

Pressão: 5,7 kg/cm²

.Nero

.Nero Rose de Noir


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Pinot Noir 100,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °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: A coloração rosada é acompanhada por um perlage fino e consistente, culminando em uma generosa coroa de espuma.

OLFATO: A delicadeza do Pinot Noir combinada com os 18 meses de autólise resulta em um espumante incrivelmente complexo, com notas de cereja, pêssego e damasco envoltas por delicadas nuances de brioche.

PALADAR: Apresenta uma perfeita harmonia entre a elegância e frescor do rose com a textura cremosa proveniente de sua maturação. Equilibrado e complexo, o paladar confirma as notas aromáticas, resultando em um final de boca elegantemente fresco e frutado.

HARMONIZAÇÃO: Canapés, Frutos do mar e Risoto de camarão

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
- Prensagem das uvas - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;
- Estabilização tartárica e filtração;

Tomada de espuma - Método Charmat

- Inóculo de leveduras selecionadas - licor de tiragem;
- Segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;
- Maturação por 18 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Adição do licor de expedição e filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.