



Cattier

Cattier Quartz Brut

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay 20,0%, Pinot Noir 30,0% e Pinot Meunier 50,0%

SAFRA: Não safrado

PAÍS: França

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 - 8 °C

Como todo grande apreciador de vinhos sabe, tempo e paciência são fatores fundamentais para que grandes rótulos surjam e consigam se perpetuar de forma sólida, sem perder sua credibilidade, tornando-se um produto atemporal. Os Champagnes da Família Cattier são minuciosamente elaborados desde o início do século XX, porém, engana-se quem acredita que a história começou a pouco mais de 100 anos. Desde 1625 os Cattier se dedicam ao cultivo de vinhas na pitoresca região de Champagne, mais exatamente no coração de Reims. O Cattier Icône é leve e delicado, ideal para diversos momentos e festividades. Jovem e vivaz. Com aromas e sabores característicos da Pinot Meunier, uva que compõe metade da assemblage. O Cattier Quartz é um belo exemplar do que a famosa região de Champagne tem a oferecer. Sua leveza torna-o extremamente democrático e versátil, podendo ser consumido em diversos momentos e com vários acompanhamentos.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5% Açúcares totais em glicose: 9,0 g/L

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. Apresenta perlage fino e abundante, formando um belo cordão.

OLFATO: Aromas complexos, permeando entre as notas florais e intensa presença de frutas de polpa branca, como pera.

PALADAR: De considerável frescor, reafirmando as notas aromáticas percebidas no olfato. Delicada mineralidade pode ser percebida, evidenciando sua refrescância.

HARMONIZAÇÃO: Camarão empanado, Carnes brancas e Ostras ao bafo

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - Pinot Meunier (50%), Pinot Noir (30%) e Chardonnay (20%);
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus (licor de tirage);
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa;
- Remuage;

- Degórgement, rolhamento e rotulagem.