



.Nero

.Nero Cult SO2 Free

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil

ÁLCOOL: 11,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C °C

O Ponto Nero Cult SO2 Free está atrelado ao "jeito Ponto Nero de ser", inovador, tecnológico e descomplicado, além de sempre estar atento as novas formas de comportamento. Um espumante puro, genuíno e que nos convida a explorar os sentidos e entender que o fantástico mundo dos vinhos é movido a desafios. Singularidade? Considerando as novas tendências e as mudanças que o mundo globalizado trouxe, o Ponto Nero Cult SO2 Free é o resultado de anos de estudos e dedicação, desde a produção da matéria-prima até os processos de vinificação. Sendo assim, este exemplar é caracterizado pela não adição de conservantes em sua composição, visando enaltecer a qualidade da fruta. Observação: Há presença de pequenas concentrações de SO2 (dióxido de enxofre), sendo o mesmo conferido naturalmente pelas leveduras durante o processo de fermentação alcoólica. Edição Limitada - 7.000 garrafas

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 11,5% Acidez Total: 5,32 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,34 g/l de ácido acético Densidade: 0,995 Extrato Seco: 29 g/l SO2 Total | Livre: 9,7 | 4,3 mg/l Açúcares totais em glicose: 9,5 g/l pH: 3,28 Pressão: 5,5 kg/cm2

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. De perlage fino e duradouro, formando uma elegante coroa de espuma.

OLFATO: Essencialmente frutado, justificando o protagonismo da casta Chardonnay, onde os aroma de frutas de polpa branca, como pera e maçã, são complementados pela nota tropical de abacaxi.

PALADAR: Com o álcool perfeitamente alicerçado pela acidez vibrante, possuindo uma espuma macia e cremosa. De retrogosto longo, reafirmando o perfil aromático frutado.

HARMONIZAÇÃO: Yakisoba, Frango com molho de laranja e Camarão empanado

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base- Seleção final dos cachos;- Prensagem direta das uvas frescas? 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- Inoculação de leveduras selecionadas;- Segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;- Maturação por 4 meses ocorrendo autólise de leveduras;- Filtração e adição do licor de expedição;- Envase, arrolhamento e rotulagem;