

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 12% Acidez Total: 7,05 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,2 g/l de ácido acético Densidade: 0,994 Extrato Seco: 25,7 g/l SO<sub>2</sub> Total | Livre: 95 | 25 mg/l Açúcares totais em glicose: 9,5 g/l pH: 3,18 Pressão: 5,5 kg/cm<sup>2</sup>

.Nero

## Ponto Nero Icon



TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °C °C

"Toda obra prima exige tempo para ser lapidada." É desta forma que a Ponto Nero nos apresenta seu mais novo exemplar, elaborado 100% com a casta Chardonnay, conhecida por sua elegância, complexidade e longevidade. Um espumante repleto de nuances aromáticas, que nos convida a desfrutar de todo seu sabor. Foram 40 meses em contatos com as leveduras, com o propósito de extrair o máximo de estrutura e intensidade gustativa, culminando em um vinho espumante rico, saboroso e cremoso. Além disso, 10% do exemplar estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês de 3º uso.

**ANÁLISE ORGANOLÉPTICA**

**VISÃO:** Delicada coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. De perlage fina e abundante, formando uma generosa coroa de espuma.

**OLFATO:** O primeiro impacto enaltece o longo contato com as leveduras. As notas de pão tostado, brioche e amêndoas se destacam. Ao longo da degustação, frutas maduras como damasco, abacaxi e pêssego conferem complexidade à bebida e nitidez ao varietal.

**PALADAR:** Denso, cremoso e vibrante. De final longo e retrogosto que remete os descritores olfativos.

**HARMONIZAÇÃO:** Salmão grelhado e Risoto de cogumelos

**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;- 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês de 3º uso (10% do volume total);- 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 40 meses ocorrendo autólise de leveduras;- Filtração e adição do licor de expedição;- Envase, arrolhamento e rotulagem;