



Ponto Nero

Ponto Nero Live Celebration Rose Brut


 DOMNO
 IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Merlot , Riesling Itálico , Pinot Noir , Chardonnay e Glera

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 10,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 4-6 °C °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, Pinot Noir, Merlot, Riesling Itálico e Glera, mantém o frescor e a jovialidade dos espumantes rosés a cada gole sorvido.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta delicada 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: Yakisoba, Queijos frescos e Canapés

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 (Merlot);- 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;

LAUDO TÉCNICO:

Álcool:10,5%Acidez Total:
 82 meq/l Acidez Volátil:
 3,33 meq/l Densidade: 0,995 Extrato
 Seco: 33 g/l SO₂ Total | Livre: 95 |
 28 mg/l Açúcares totais em glicose:
 11,5 g/l pH: 3,38 Pressão: 5,5 kg/cm²