

Espumante Almadén

BRUT



Este espumante natural brut é elaborado pelo método Charmat com as uvas Chardonnay, Chenin Blanc e Semillon, plantadas em vinhedos próprios na região da Campanha Central. Ideal para beber com amigos.

VINHA

Região	Campanha Central - RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Chardonnay, Chenin Blanc e Semillon
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem rápida em prensa pneumática contínua com rendimento flor de 60%; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, de 13 a 15°C; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma pelo método Charmat em autoclaves de aço, até uma pressão de 6 kg/cm²; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor amarelo palha com reflexos esverdeados e de fino perlage.
Olfato	Predominância de aromas de frutas cítricas e flores brancas.
Gosto	Espumante jovem e refrescante devido sua equilibrada acidez.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar antepastos, petiscos e agradáveis conversas.

