

# Sunny Days

White Suave



Este frisante Sunny Days White é elaborado com uvas cultivadas na Campanha Gaúcha, em vinhedo próprio, pelo método de fermentação natural Charmat. É um frisante branco descontraído, muito agradável e fácil de ser bebido.

## VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Chenin Blanc, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc
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 a temperatura controlada de 13-15°C; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma pelo método Charmat em autoclaves de aço, até uma pressão de 2.5 kg/cm<sup>2</sup>; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor amarelo palha com reflexos esverdeados e de leve perlage.
Olfato	Intensos aromas de abacaxi, maracujá e melão.
Gosto	Vinho jovem e fácil, muito refrescante, de ótimo equilíbrio ácido/doce.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

## HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar antepastos, sobremesas e drinks.

