

Terranova

Brut Rosé



O Terranova Brut Rosé é o primeiro espumante brasileiro elaborado com a uva Grenache, cultivada em vinhedos próprios, vinificado pelo método Charmat na região tropical do Vale do São Francisco, Bahia.

VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Grenache
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Leve maceração pelicular; Prensagem, rápida e protegida do oxigênio, em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica a 15°C, com levedura selecionada; Conservação em tanques de aço inoxidável a 15°C; Segunda fermentação alcoólica em autoclave fechado pela ação de leveduras da espécie bayanus; controle de temperatura a 15°C e pressão de 6 kg/cm²; Início do processo de refrigeração até -3°C por 15 dias; logo depois é filtrado; Engarrafamento isobárico; sai para o mercado imediatamente sem qualquer tipo de envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração rosada de média intensidade, perlage delicado e constante com elegante coroa de espuma.
Olfato	Aroma limpo e intenso que lembra frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja.
Gosto	Leve com bom equilíbrio de acidez/açúcar.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo, harmoniza com comida leve, saladas de folhas, frutos do mar, peixes, massas e pizzas vegetarianas.

