

Terranova

Brut



Este espumante natural brut é elaborado pelo método Charmat com as uvas Chenin Blanc, Sauvignon Blanc e Verdejo, plantadas em vinhedos próprios na região do Vale do São Francisco, Bahia.

VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical e semiárido
Varietades	Chenin Blanc, Sauvignon Blanc e Verdejo
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; 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 dos vinhos base em separado a 15°C, com levedura selecionada; Conservação em tanques de aço inoxidável a 15°C; Corte dos vinhos base; 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	Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo-esverdeada e perlage fina e persistente.
Olfato	Aroma de frutas tropicais e de flores, como rosa, margarida, madre-silva.
Gosto	Bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Excelente com aperitivo brinde comemorativo. Saladas de folhas e tomate (desde que não contenham vinagre), carpaccios, ovas de peixes, frutos do mar, bolinhos de bacalhau e acarajé. A efervescência e acidez harmonizam com comidas gordurosas e com tendência à doçura.

