

Espumante Almadén

DEMI-SEC



Este espumante Natural Demi-Sec é elaborado através do método Charmat, com a uva Chenin Blanc, cultivada em vinhedos próprios, na região do Vale do São Francisco – Bahia.

VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Areno-argiloso e com baixa matéria orgânica
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Chenin Blanc
Colheita	Mecânica / manual

VINIFICAÇÃO

Desengace total sem esmagamento; Prensagem rápida em prensa pneumática com rendimento flor de 60%; Clarificação estática do mosto flor a frio; Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada de 12° a 15°C; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma utilizando método Charmat em autoclaves de aço inoxidável até a pressão de 6 kg/cm²; Estabilização tartárica e proteica a frio e filtração isobárica; Engarrafamento isobárico e rotulagem imediata; Comercializado, sem qualquer tipo de envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor amarelo palha, com reflexos esverdeados e de fino e persistente perlage.
Olfato	Predominância de aromas de frutas cítricas e flores brancas.
Gosto	Espumante leve, refrescante com boa persistência e doce retrogosto.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem com frutas e sobremesas, petiscos e antepastos. Ideal para festas, devido a sua versatilidade.

