



Vinho Espumante Natural Brut Rosé

Uvas: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir

Safra: 2019

Elaboração do vinho base:

- 1) Seleção dos cachos**
- 2) Prensagem**
- 3) Desengace e maceração de 6 a 8 horas**
- 4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas**
- 5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 15°C e 16°C**
- 6) Assemblage de Chardonnay e Pinot Noir**
- 7) Estabilização tartárica e filtração**

Tomada de espuma – Método Charmat

- 1) Inoculação de leveduras selecionadas – segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura controlada de 12°C**
- 2) Maturação por 04 meses ocorrendo a autólise de leveduras**
- 3) Filtração e adição do licor de expedição**
- 4) Envase e arrolhamento**
- 5) Armazenamento em cave**

Produção: 4.000 garrafas