

Espumante
Brut
Branco



Brut
TORCELLO
VALE DOS VINHEDOS


TORCELLO
VALE DOS VINHEDOS
Brut
Vinho Branco Espumante Natural
12% vol. - 750 ml

TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Espumante Natural Brut



Uva: 100% Chardonnay



Elaboração: Método Charmat



Terroir: Vale dos Vinhedos



Graduação: 12%



Temperatura ideal: 08° a 12° C



Lote: apenas 5.000 garrafas anuais.

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE:

- 1) Seleção dos cachos.
- 2) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço) das uvas frescas.
- 3) Prensagem.
- 4) Clarificação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas.
- 5) Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15° a 16°C.
- 6) 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 12 meses ocorrendo a autólise de leveduras.
- 3) Filtração e adição do licor de expedição.
- 4) Envase e arrolamento.
- 5) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



Olfativo: Suave e harmonioso, remete a frutas brancas como maçã verde e pera.



Gustativo: No paladar, mostra-se equilibrado, de bom volume, leve e agradável, acidez equilibrada e refrescante.



Harmonização: Momentos descontraídos e festivos, mix de folhas verdes, petiscos, frutos do mar, queijos como brie, camembert e de cabra e massas com molhos leve.