



Vindima: 2010

Variedade: Chardonnay 70% | Pinot Noir 30%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaldeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 12 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 25 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

Visão: Rosado claro e cristalino, perlage fino e constante.

Olfato: Aroma frutado lembrando frutas secas, brioche e um leve amanteigado.

Paladar: Elegante, com agradável frescor e cremosidade em boca.

Consumo: 04° a 06°C

Harmonização: Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos.

Laudo Analítico

Álcool: 11,7 %

Acidez Total: 6,30 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,34g/l de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato Seco: 18,6 g/l

SO₂ Total/Livre: 0,100 / 0,028 g/l

Açúcares totais em glicose: 9,7 g/l

pH: 3,13

Pressão: 6 kg/cm²