

## CLASSIC BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano  
Moscato

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

#### Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

#### Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 14 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo-esverdeado, com abundante desprendimento de delicadas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas de polpa branca e de cítricos, como limão, pêsego e maçã
- **Paladar:** Leve e refrescante

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos  
Peixes e frutos do mar  
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo