

Cave de Pedra

Espumante
Extra-Brut

Espumante Extra-Brut elaborado apenas com uvas da variedade Pinot Noir (*Blanc de Noir*) pelo Método Tradicional cuja segunda fermentação ocorre na própria garrafa. Possui maturação de 36 meses com as leveduras, o que proporciona a este produto excelente cremosidade e persistência além de uma complexidade aromática que vai desde frutas cítricas até pão tostado e mel.

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Elaborado pelo Método Tradicional (*Champenoise*) este espumante passa pelas seguintes etapas: Elaboração do vinho base em tanques com temperatura controlada de 16°C a 18°C para preservação de aromas e frescor; Adição do licor de tirage e engarrafamento para a segunda fermentação do vinho. Após a segunda fermentação este espumante permanece maturando (autólise) em nossas caves por 36 meses. Posteriormente, as garrafas são submetidas ao processo de *Remuage* manual em *pupitres* para decantação das borras; *degorgement*, adição do licor de expedição, colocação da rolha e rotulagem manual.

Gradação Alcoólica: 12%

Açúcares: 3,8 g/L

Temperatura de Consumo: 4°C - 6°C

Harmonização: Queijos semiduros; Massas com molho branco; Bacalhau; Ostras.

Notas de Degustação:



Visual: Possui coloração amarelo palha com reflexos dourados, *perlage* elegante e persistente.



Olfativo: Grande Fineza Aromática, com aromas que vão desde frutas cítricas como abacaxi, damasco até aromas da sua autólise que lembram pão tostado, manteiga, nozes e mel.



Gustativo: Possui um excelente equilíbrio e volume de boca, deixando uma cremosidade e um retrogosto amanteigado no paladar.



CAVE DE PEDRA