

Pietra

Espumante Brut

Espumante Brut elaborado 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: 75% Chardonnay e 25% 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 24 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: 9,7 g/L

Temperatura de Consumo: 4°C - 6°C

Harmonização: Queijos frescos a semiduros, risotos e canapés.

Notas de Degustação:



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



Olfativo: Grande Fineza Aromática, remetendo a frutas cítricas como abacaxi e a aromas da levedura como pão tostado e mel.



Gustativo: Possui bom volume de boca e persistência, deixando no paladar uma excelente cremosidade.



CAVE DE PEDRA