

ESPUMANTE BRUT ReD

Um espumante brut originário do terroir da Campanha Gaúcha e que representa muito bem a nossa experiência em elaboração de espumantes pelo método tradicional e que foi **elaborado com nossas melhores parcelas de uvas Chardonnay** de produção própria de Rosário do Sul.



 **UVA / VARIETAL**
100% Chardonnay

 **SAFRA**
2022 (não safrado no rótulo)

 **TEOR ALCOÓLICO**
12.0%

 **REGIÃO**
Região da Campanha Gaúcha

 **TIPO / CATEGORIA**
Espumante

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
Consumir entre 6-8 graus

 **TERROIR**
Tipo São Pedro / 0.9% matéria orgânica / solo arenoso com um metro de profundidade, encosta virada ao leste recebe primeiros raios de sol de dia, fileiras plantadas sentido norte-sul, espaldeira simples, lençol freático profundo presente, vento termorregulador e amplitude térmica excelente

 **ELABORAÇÃO**
Método tradicional. Manual com tempos variáveis de contato com as leveduras dependendo da data correta de degorgement / Açúcar residual: 10 g/l / Acidez total: 7.2 g/l ac.tartarico) / Ph: 3.20

 **ENVELHECIMENTO**
De seis a sete meses de autólise com as leveduras

Características Organolépticas:

Visual: Espumante de cor amarelo claro, brilhante, com perlage fino e persistente

Aromas: : Aromas cítricos de lima e limão. Lembra pão tostado. Frutas brancas como pêssigo e ameixa branca.

Paladar: Paladar vivo, cremoso e com final em boca fresco e delicado.

Harmoniza com: Um produto jovem que pode muito bem acompanhar entradinhas, petiscos variados, focaccias, bruschettas, bem como peixes e frutos do mar.

SUGESTÃO DESCRIÇÃO CARTA DE VINHOS ON-TRADE:

Espumante ReD Brut – Chardonnay Método Champenoise – (espumante da Kombi)

ROUTHIER & DARRICARRÈRE



7898994015574

 (51) 3150.7053  redvinhos  <http://redvin.com.br>