

LINHA MEMORÁVEL

MEMORÁVEL PEVERELLA BRUT

Vinho branco espumante natural ESPUMANTE

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2022	100% PEVERELLA	12,50% VOL	6 A 8 °C

[CONFIRMAR: disponibilidade deste rótulo]

Notas de degustação

VISUAL

Límpido, amarelo-dourado, perlage fina e persistente.

OLFATO

Notas cítricas, de tostado, pão fresco, avelã, frutas de polpa branca.

GUSTATIVO

Refrescante, boa persistência em boca, notas cítricas.

Harmonização

Momentos festivos, entradas, torradas, queijos de baixa a média maturação, carnes brancas.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, escorrimento estático, limpeza do mosto, fermentos selecionados, fermentação de 12 a 14 °C, permanecido sobre borras por 6 meses, induz-se para segunda fermentação (champenoise), permanecendo 36 meses em garrafa para autólise.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho branco espumante natural
Castas	100% Peverella
Safra	2022
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	2 ha
Solo	Xistoso
Método	Champenoise, 36 meses de autólise
Teor alcoólico	12,50% vol
Açúcares residuais	8,08 g/L
pH	3,38
Serviço	6 a 8 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,35 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745537