

Charlotte Brut Rose - Safra 2015



Processo de Elaboração

As uvas foram submetidas a prensagem direta (os cachos foram prensados inteiros, sem desengace ou moagem). A clarificação foi a frio, posterior trasfega, com separação das borras do mosto a fermentar. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável por 14 dias em média, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Posterior estabilização e filtração.

Formação de Espuma: Feito o assemblage/corte a partir de vinhos base de Pinot Noir, Chardonnay e Merlot; logo após foram adicionadas as leveduras para a 2ª fermentação na garrafa (método tradicional), permanecendo em contato com as borras até o momento do dégorgement.

Dégorgement: Totalmente manual, com tempos variáveis de contato com as leveduras/borras (sur lattes) dependentes do lote de dégorgement.

Informações dos Vinhedos

Nome: Dr Fausto

Região: Dois Lajeados, Serra Gaúcha

Localização: 28°57'45.72"S, 51°48'33.74"O, 460 m.s.n.m.

Arquitetura: espaldeiras simples.

Solo: de origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

Colheita: totalmente manual

Dados técnicos do espumante

Datas de colheita: Janeiro 2014 e Janeiro 2015

Assemblage do vinho base: vinhos das colheitas 2014 e 2015, 60% Pinot Noir/ 30% Chardonnay / 10% Merlot

Dados técnicos:

Álcool (% vol.) : 12

Açúcar final (g/l) : 7 a 8

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,8

pH: 3,4

Tempo de borras/sur lattes (meses): 4 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.

Notas de Degustação

De cor rosada média, com perlage fina . Aromas de frutas vermelhas (morangos, cerejas , framboesa etc), frutas cristalizadas. Na boca, sensação de frutas frescas, equilibrado, seco, refrescante e cremoso, com média persistência.

Harmonização

Entradas, peixes e frutos do mar, carnes brancas e róseas, sobremesas com pouca doçura.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 oC.