Charlotte Brut Branco - Safra 2016

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 Chardonnay e Pinot Noir; 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 DO VINHEDO:
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:
Datas de colheita: Janeiro 2015 e Janeiro 2016
Assemblage do vinho base: vinhos das colheitas 2015 e 2016, 95% Chardonnay / 5% Pinot Noir
Análise de laboratório:
Álcool (% vol.) : 12
Açúcar final (g/l) : 7 a 8
Acidez total (g/l ác.tartárico): 7
pH: 3,8
Tempo de borras/sur lattes (meses): 4 e aumentando por conta de degorgement em vários lotes.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:
De cor amarelo clara e reflexos esverdeados, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão fresco. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, leve, refrescante e cremoso.

HARMONIZAÇÃO:
Acompanha entradas, aperitivos e petiscos em geral, peixes, frutos do mar, carnes brancas e sobremesas de doçura moderada.
Para melhor apreciar os pontos fortes deste espumante, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 6 oC.

Hannover Vinhos
Rua Cerro Azul, 710 e 720 | Porto Alegre, RS, Brasil | Telefones: (51) 3337-3890 / (51) 3343-1195