

FAMÍLIA FARDO ALEGRIA

BRUT



ORIGEM: Farroupilha – Serra Gaúcha – RS.

PRODUTO: Família Fardo Brut

SAFRA: não safrado.

GRAU ALCOÓLICO: 12%.

TIPO DE UVA: Chardonnay e Pinot Noir.

ALTITUDE: 750 metros.

CLIMA: Temperado.

SOLO: Profundo, argiloso arenoso e fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Tipo “Y”.

PRODUÇÃO: 3,0 kg por planta.

ÉPOCA DA COLHEITA: 15 a 20 de janeiro.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

PRENSAGEM: : Esmagamento das uvas seguido de prensagem para extração do mosto/suco.

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.

BARRICA: não.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO/ TOMADA DE ESPUMA: Método Charmat longo, com amadurecimento de 3 meses sobre borras finas de leveduras.

ENGARRAFADO: 03/2015.

NÚMERO DE GARRAFAS:

LOTE:

ESTILO: Vinho espumante maduro e frutado.

HARMONIZAÇÃO: Bebida festiva e associada a eventos e comemorações, é bastante versátil, pode ser uma excelente alternativa para matar a sede nos dias quentes e para acompanhar uma agradável happy hour com os amigos. À mesa acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, especialmente indicado para acompanhar aves de caça como perdizes. Servido refrigerado de 6 a 8°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Amarelo claro com desprendimento de borbulhas finas que formam um colar na superfície do copo.

AROMA: Nítido, boa intensidade, aromas elegantes como notas de frutas cítricas e frutas em calda, combinadas com aromas de pão tostado e confeitaria.

SABOR: Leve e fácil de beber, com espuma cremosa e acidez marcante que dá vivacidade e frescor ao produto.