

CAMP4ÑA BLANC DE BLANCS BRUT

Variedades: Chardonnay, Uruguaiana (30%)
Chardonnay, Pinto Bandeira (70%)

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA

Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul

Sistema de Condução: espaldeiras

Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo: Seleção e colheita manual

Desengace

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Fermentação Malolática parcial

2ª fermentação na própria garrafa (método Tradicional), com maturação "sur lie" durante 12 meses.

Produto: Álcool: 12,6%

Acidez Total: 6,6 g/L

PH: 3,20

Açúcar: 11,0 g/L



Notas de Degustação: Cor amarelo palha com reflexos esverdeados, excelente aspecto e perlage. O *terroir* de Uruguaiana traz aromas intensos de frutas tropicais, já o de Pinto Bandeira traz notas elegantes de frutas cítricas e florais. Além da mescla de regiões a maturação também confere notas de pão tostado e amêndoas. Em boca é um espumante fresco, com acidez equilibrada e boa cremosidade.