

# Espumante For Ladies Brut Rose



**Vinhedos próprios, localizados em São Joaquim/SC, com altitude de 1280m.**

**UVA:** 90% Merlot e 10% Malbec.

**SAFRA:** Espumante não safrado

**DESCRIÇÃO:** Coloração rosa claro com perlage fino, intenso e persistente. Aroma frutado com nuances de frutas vermelhas, mesclado com leves notas de pão torrado e de fermento. Na boca percebe-se um bom volume graças a seu intenso perlage e álcool adequado. Retro gosto macio e persistente que põe em evidência um agradável sabor frutado.

**PRODUÇÃO:** 5460 garrafas

**COLHEITA:** Uvas 90% Merlot e 10% de Malbec, realizada manualmente em caixas plásticas individuais.

**MÉTODO:** Charmat / Brut

**VINIFICAÇÃO:** Primeira fermentação: fermentação alcoólica prolongada em tanques de aço inoxidável em baixa temperatura, para beneficiar a extração de aromas.

**SEGUNDA FERMENTAÇÃO:** Fermentação em autoclaves pelo método charmat em baixas temperaturas visando obter formação de perlage com bolhas finas e intensas, valorizando os aromas. Processo de charmat longo, visando obter mais complexidade aromática e cremosidade em boca.

**TEOR ÁLCOOLICO:** 12,5% vol

**VOLUME:** 750 ml

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6°C

**HARMONIZAÇÃO:** Feijoada, bolinho de aipim com carne, pastel de camarão, frituras em geral.

**PRÊMIOS:** Medalha de ouro na prova nacional de espumantes.