



VINHA SOLO

Vinha Solo Espumante Branco Nature

Espumante natural branco nature



Origem	Vinhedos próprios - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
Safra	2023
Composição	Uvas das variedades Chardonnay, Riesling Itálico e Trebbiano
Vinificação	Espumante elaborado pelo método tradicional (champenoise) com assemblage de uvas brancas (Blanc de Blancs) e com 12 meses de maturação em garrafa

Graduação alcoólica	12,0 %v/v
Açúcares totais em glicose	3 g/L
pH	3,6
Acidez total	64 meq/L
Acidez volátil	10 meq/L
Extrato seco reduzido	18 g/L
Densidade relativa	0,9918
Valor energético	80 kcal/100 mL
Data do dégorgement	Agosto de 2024
Lote	L 1EBN24

Notas descritivas	O visual mostra uma coloração amarelo-palha esverdeada com reflexos dourados e perlage persistente. No olfato se destacam os aromas cítricos e de frutas além de algumas notas de frutas secas. Na boca apresenta um paladar seco, mas com boa persistência. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 4 a 8 °C
--------------------------	--

Harmonização	Massas com molhos leves, queijos em geral, frutos do mar e pratos elaborados com peixes combinam muito bem com esse vibrante espumante
---------------------	--

Estilo	Pronto para beber, mas tem potencial para 4 anos ou mais. Manusear com cuidado, pois contém pressão natural
---------------	---