



VINHA SOLO

Vinha Solo Espumante Branco Brut

Espumante natural branco brut



Origem Vinhedos próprios - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS

Safra 2023

Composição Uvas das variedades Chardonnay, Riesling Itálico, Trebbiano e Glera

Vinificação Espumante elaborado pelo método tradicional (champenoise) com assemblage somente de uvas brancas (Blanc de Blancs)

Gradação alcoólica 12,0 %v/v

Açúcares totais em glicose 9 g/L

pH 3,5

Acidez total 72 meq/L

Acidez volátil 8 meq/L

Extrato seco reduzido 19 g/L

Densidade relativa 0,9945

Valor energético 83 kcal/100 mL

Data do dégorgement Agosto de 2024

Lote L 1EBB24

Notas descritivas O visual desse espumante apresenta uma coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados com perlage intenso e delicado. No olfato se percebe aromas de frutas tropicais como abacaxi e melão além de algumas notas cítricas. Longa persistência com equilíbrio, harmonia, fineza e elegância. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 4 a 6 °C

Harmonização Carnes de aves, frutos do mar como camarões grelhados e ostras frescas. Esse ocasional espumante vai bem com peixes grelhados e queijos cremosos e macios bem como entradas leves e saladas frescas. Combina bem com pratos da culinária japonesa

Estilo Adequado para qualquer momento adicionando um toque de elegância à ocasião. Pronto para beber, mas tem potencial para 3 anos ou mais. Manusear com cuidado, pois contém pressão natural