

SOLAR do VALE

ESPUMANTE BRUT

Elaborado pelo método charmat, apresenta uma fineza aromática envolvente, além de elegância e refrescância em boca. Sua versatilidade faz deste um espumante bastante gastronômico, com capacidade de acompanhar perfeitamente pratos de entrada e pratos principais.

Vinificação

Seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 15°C, tomada de espuma pelo método charmat em tanques de alta pressão com temperatura de 12°C, maturação por 70 dias ocorrendo autólise de leveduras, filtração e adição do licor de expedição, engarrafamento.







Análise sensorial

Visão: Coloração amarelo-palha, com borbulhas finas e persistentes.

Olfato: Aromas de frutas tropicais e cítricas, lembrando abacaxi, limão e maçã verde.

Paladar: Acidez refrescante e fruta marcante em boca.



-  **Terroir**
Serra Gaúcha
-  **Variedade**
50% Chardonnay e 50% Riesling Itálico
-  **Teor alcoólico**
12% v/v
-  **Temperatura de serviço para melhor experiência**
6°C a 8°C
-  **Apresentação**
750ml
-  **Harmonização**
Saladas, quiches, tortas frias, peixes, massas com molhos delicados, queijos de massa mole e meia cura.

