

VITÓRIA LÚCIA

ESPUMANTE NATURE

O espumante ícone de nossa casa elaborado com as variedades Chardonnay e Pinot Noir representa a força de duas mulheres, Vitória e Lúcia, que através de suas singularidades são exemplos de bravura e determinação para nossa família. Cada uva traduz a personalidade destas importantes mulheres para o legado da Vinícola Cave do Sol.

Vinificação

Seleção dos cachos, enchimento da prensa com cachos inteiros sem desengace, prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor, clarificação estática do mosto a frio, fermentação alcoólica à temperatura de 14°C, em tanque de aço inox, passagem de percentual do vinho Chardonnay por barrica de carvalho, segunda fermentação na garrafa, 36 meses de autólise em cave antes do dégorgement.

Análise sensorial

Visão: Coloração amarelo-dourado, com perlage fino e persistente.

Olfato: Frutas como limão siciliano e abacaxi maduro. Notas delicadas de frutos secos e castanhas. Os aromas que lembram pão e tostados são resultados de uma maturação prolongada sobre as borras.

Paladar: Acidez refrescante, em excelente equilíbrio com a fruta já encontrada no nariz. Perlage vivo e agradável cremosidade.



-  Terroir
Serra Gaúcha
-  Variedade
Chardonnay e Pinot Noir
-  Teor alcoólico
12,5% v/v
-  Tempo de guarda indicado
6 a 8 anos
-  Temperatura de serviço para melhor experiência
6°C a 8°C
-  Apresentação
750ml
-  Harmonização
Peixes grelhados, massas com molhos de queijos, risotos leves, bolinho de bacalhau.

