

## .NERO BLANC DE BLANCS



**Varietade:** Chardonnay 100% - Blanc de Blancs

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação – Método Charmat

#### Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração

#### Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 18 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

#### Análise sensorial

- Visão:** Coloração cristalina com reflexos esverdeados e perlage delicado.
- Olfato:** Aroma com notas de abacaxi e frutas tropicais de polpa branca.
- Paladar:** Excelente frescor, equilíbrio e elegância.

**Consumo:** 06º a 08ºC

**Harmonização:** Saladas, pescados e frutos do mar.

#### Laudo Analítico

**Álcool:** 12%

**Acidez Total:** 7,27 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,18 g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,995

**Extrato Seco:** 29,5 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 120/28 mg/l

**Açúcares totais em glicose:** 10,37 g/l

**pH:** 3,15

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>3</sup>