



Ponto Nero Icon

● NERO

TIPO: Espumante Brut

LINHA: Ponto Nero Icon

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

EVOLUÇÃO: 40 meses em autólise %

ÁLCOOL: 12 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 a 8°C

"Toda obra prima exige tempo para ser lapidada." É desta forma que a Ponto Nero nos apresenta seu mais novo exemplar, elaborado 100% com a casta Chardonnay, conhecida por sua elegância, complexidade e longevidade.

Um espumante repleto de nuances aromáticas, que nos convida a desfrutar de todo seu sabor.

Foram 40 meses em contatos com as leveduras, com o propósito de extrair o máximo de estrutura e intensidade gustativa, culminando em um vinho espumante rico, saboroso e cremoso. Além disso, 10% do exemplar estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês de 3º uso.

Perfil Sensorial

Visão: Delicada coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. De perlage fina e abundante, formando uma generosa coroa de espuma.

Olfato: O primeiro impacto enaltece o longo contato com as leveduras. As notas de pão tostado, brioche e amêndoas se destacam. Ao longo da degustação, frutas maduras como damasco, abacaxi e pêssego conferem complexidade à bebida e nitidez ao varietal.

Paladar: Denso, cremoso e vibrante. De final longo e retrogosto que remete os descritores olfativos.

Cód. EAN: 7898932685821 | Cód. DUN: 17898932685828

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12%

Acidez Total: 7,05 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,2 g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 25,7 g/l

SO₂ Total | Livre: 95 | 25 mg/l

Açúcares totais em glicose: 9,5 g/l

pH: 3,18

Pressão: 5,5 kg/cm²

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas ? prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;

- 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês de 3º uso (10% do volume total);
- Estabilização tartárica e filtração;
- Tomada de espuma - Método Charmat
- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;
- Maturação por 40 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração e adição do licor de expedição;
- Envase, arrolhamento e rotulagem;

Cód. EAN: 7898932685821Cód. DUN:17898932685828