



Ponto Nero Cult Brut

•NERO

TIPO: Espumante Brut

LINHA: Ponto Nero Cult

VARIEDADE: Pinot Noir 30,0%, Chardonnay 60,0% e Riesling Itálico 10,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

EVOLUÇÃO: 6 meses em autólise %

ÁLCOOL: 11,5 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 a 8°C

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma de frutas maduras. Naturalmente harmônico e delicado, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. A delicada presença tostada, conferida pelo Método Charmat longo, onde as leveduras permanecem por alguns meses em contato com o líquido, proporcionam maior cremosidade e estrutura ao exemplar.

Perfil Sensorial Visão: Coloração amarelo palha com perlage fino e persistente.

Olfato: O elegante aroma frutado é dominado por notas de maçã, abacaxi e melão mesclados a delicadas nuances florais.

Paladar: O equilíbrio gustativo é o resultado da perfeita harmonia entre as três uvas que o compõem. Notas frutadas preenchem o paladar com uma textura cremosa e viva acidez, tornando-o leve e fresco.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 11,5%;
Acidez Total: 5,28g/L de ácido tartárico;
Açúcares Totais: 12 g/L;

Cód. EAN: 7898932685029 | Cód. DUN: 17898932685026

HARMONIZAÇÃO: Risoto de Gorgonzola, Canapés e Nhoque de mandioquinha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base:

Seleção final dos cachos; Prensagem direta em atmosfera inerte; Clarificação do mosto; Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; Fermentação alcoólica com temperatura controlada (15° a 16°C); Assemblage (mescla dos vinhos Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico); Estabilização tartárica e filtração.

Tomada de espuma (Método Charmat):

Inóculo de leveduras selecionadas; Segunda fermentação alcoólica dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12°C; Maturação por 6 meses ocorrendo a autólise de leveduras; Filtração e adição do licor de expedição, Envase e rotulagem.