

VINHOS FINOS





Harmonize com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas, queijos, sushis e peixes.

## Cuvée Extra Brut

**VARIEDADE** 

100% Chardonnay

**DETALHES TÉCNICOS** 

Produção por hectare: 10 ton/ha Colheita: segunda semana de janeiro Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

*Tempo de guarda:* 6 anos *Grau alcoólico:* 12,5%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 6g/l

## **VINIFICAÇÃO**

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 12 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Espumante rosé fresco e frutado, de excelente cremosidade e intensidade.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo palha com reflexos dourados. Possui aromas de frutas frescas, pão tostado, abacaxi e mel. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso.





2015 CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO OURO

www.donguerino.com.br