



ESPUMANTE BRUT ROSÉ CHAMPNOISE – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE

Uva Pinot Noir: É uma cepa de uvas tintas da família das *Vitis vinífera*, originária da região da Borgonha, sudeste da França considerada uma das mais elegantes. A Pinot é utilizada nos vinhos tintos, sozinha por conta da sua sutileza e complexidade, também é uma das principais uvas na fabricação de champagnes e espumantes admirados em todo o mundo. No Brasil, é utilizada na elaboração de vinhos varietais tintos, rosés e vinho base de espumantes. A casta precisa de clima mais fresco para amadurecer, por isso a Serra Gaúcha tornou-se a casa da Pinot Noir no Brasil.



REGIÃO PRODUTORA

Nova Prata - RS/Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Espumante elaborado com 100% uvas Pinot Noir, pelo Método Clássico Champnoise.

As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola, as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, desengaçadas, encaminhadas à prensa pneumática para separação do mosto.

O mosto flor, proveniente da primeira prensagem, é encaminhado pra tanque de aço Inox onde é resfriado para a limpeza das borras

e leveduras selvagens, através da decantação estática.

Na sequência é feito a transfega do mosto para outro tanque de aço inox onde são inoculadas leveduras selecionadas. Mantem-se a temperatura controlada de 18° a 25°C até o término da fermentação alcoólica (4 a 5 dias). Feito o descube, 70% do vinho base segue para maturação em tanque de aço inox e 30% em barrica de carvalho francês, por um período de 6 meses.

Posteriormente, é realizado o blend, engarrafado e, em cada garrafa, são inoculadas outras leveduras selecionadas. Agora, no pupitre, pelo período de 3 meses, ocorre a segunda fermentação que confere a tomada de espuma bem como diversas transformações biológicas e químicas as quais determinam as características organolépticas do produto final. Após a segunda fermentação, ainda em pupitre, os espumantes maturam em contato com a própria borra (método *sur lie*) por um período mínimo 12 meses, momento em que ocorre a autólise das leveduras. Ao fim desta etapa, realiza-se o degorge onde separa-se as impurezas, completa-se o nível com licor de expedição e coloca-se a rolha cortiça.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Aspecto belo e atrativo, coloração rosa salmão de pouca intensidade, perlage rica em borbulhas finas e persistentes.

Aroma: Notas de frutas vermelhas, rosas, com leve toque de especiarias.

Paladar: Com excelente estrutura varietal, acidez equilibrada, notas de frutas vermelhas e levedura.

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br



HARMONIZAÇÃO

Acompanha massas com molhos leves, canapés finos, pratos orientais, pescados e frutos do mar.

O vinho espumante é sempre elegante, sofisticado e bem aceito em comemorações, festas e eventos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,0% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 4° a 6°C.


RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000022

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br