

## ESPUMANTE CHAMPENOISE BRANCO NATURE – GIUSEPPE LOVATEL

### VARIEDADE

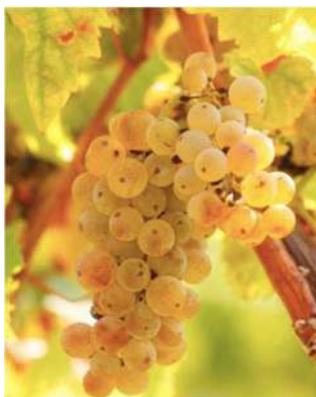
A uva **Chardonnay** é uma uva da família da *Vitis vinifera*, conhecida como a rainha das uvas brancas.

A Chardonnay é uma casta de origem francesa, da Borgonha, que está entre as principais variedades



internacionais. É também uma das uvas mais plantadas em todo o mundo. Essa grande abrangência se dá pela fácil adaptação da casta a tipos variados de solo e clima. Contudo, cada região produtora dá origem a vinhos de Chardonnay com características distintas.

A uva **Riesling** é uma uva branca de origem alemã com registros do seu cultivo desde o século XV. Possui intensidade aromática e uma acidez pronunciada, proporcionando um sabor intenso.



A uva **Trebbiano** é uma típica casta italiana. Ela é considerada a uva mais produtiva do mundo, já que seus vinhedos dão cachos volumosos e rendem muito mosto. Sendo uma variedade de excelente



adaptação, ela é cultivada em vários países produtores, tanto do Velho quanto do Novo Mundo. Trata-se de uma cepa bastante versátil e que se adapta bem aos diferentes *terroirs*. Em geral, seus vinhos são elegantes e refrescantes, com coloração amarelo-ouro, corpo leve e acidez bem presente.

A uva **Viognier** é uma variedade muito utilizada na elaboração de excelentes vinhos brancos com aptidão ao envelhecimento, quando comparados a maioria dos vinhos



brancos. A Viognier já foi bastante cultivada, porém essa variedade esteve quase extinta em 1965. A partir da década de 1990 vem sendo amplamente cultivada ao redor do mundo. No Brasil, é na região da Serra Gaúcha que podemos notar a produção de uvas Viognier, pois apresenta a maior tipicidade de *terroir*.

### REGIÃO PRODUTORA

Nova Prata, Faria Lemos e Caxias do Sul - RS/Brasil.

### CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

### VINIFICAÇÃO

Espumante elaborado com um blend de uvas Chardonnay, Riesling, Trebbiano e Viognier, através do Método Clássico Champenoise.

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

Na vinícola, as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, desengaçadas e

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



encaminhadas à prensa pneumática para separação do mosto.

O mosto flor, proveniente da primeira prensagem, é encaminhado para 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. Mantém-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, acomodadas 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 palha com tons esverdeados, límpido, claro, perlage fina, delicada e constante.

**Aroma:** Muito fresco, toques tostados, notas de amêndoas, damasco, ameixa e pêssego.

**Paladar:** Sensação fria, fresca, ácida, redonda, macia e longa. Percebe-se notas de frutas secas e cítricas.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, acompanha muito bem pratos com frutos do mar, peixes, culinária oriental, risotos e queijos leves.

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



## EMBALAGENS DISPONÍVEIS



750ml

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 12,0% v/v.

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

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** CRQ-RS nº 05203536

**REGISTRO NO MAPA-RS:** 002344-2.000040

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