

ESPUMANTE INDOMITA GRAND CUVÉE BRUT

País de Origem	Chile	
Região	Valle do Casablanca	
Produtor	Viña Indomita	
Castas	60% Chardonnay 40% Pinot Noir	
Temp. Serviço	6 a 8°C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Entradas Saladas Peixes Sushi Pratos leves	
Análises	Álcool: 12% Acidez: 4,66g/l	PH: 3,26 Açúcares Totais: 12g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	Uvas colhidas a mão. Vinho base fermentado sob condições controladas. A segunda fermentação acontece em autoclaves (tanques pressurizados herméticos). Entre 45 e 60 dias em contato com as leveduras para o desenvolvimento de bolhas.	
Notas de Prova	Espumante de cor amarelo palha com perlage intenso e delicado. Notas frutadas de toranja, maçã verde, pêsego e brioche. Na boca, é fresco e saboroso com excelente acidez, cremosidade e final longo.	



Cód. 24458