

Extra Brut
MÉTODO TRADICIONAL
BARRICADO

Extra Brut Riesling Itálico

Safr 2023 | 750ml



Este é um espumante Extra Brut vinificado com 100% de uvas Riesling Itálico cultivadas na Serra Gaúcha. Esta é uma casta muito tradicional na região e amplamente utilizada no assemblage de vinhos espumantes. Mas neste Extra Brut expressa seu caráter varietal de forma única. Este espumante passou por uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho americano prévia ao seu engarrafamento e maturação sobre as borras. Isso agregou complexidade e elegância ao produto final, com notas marcantes de maçã e nuances cítricas e florais.



Vinho espumante branco extra brut



100% Riesling Itálico



Lote de 658 garrafas



Serra Gaúcha / RS

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: 12 meses em barricas de carvalho americano.

Método Tradicional: a partir de 12 meses de maturação sobre as borras.

Aspecto: coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Perlage fina e persistente.

Aroma: delicado e complexo, com destaque para notas que lembram maçã. Também aparecem nuances cítricas, florais e de folha de laranjeira.

Paladar: elegante, apresenta boa cremosidade, complexidade e refrescância. Possui acidez equilibrada e notas cítricas de lima e laranja kinkan.

Álcool: 12,6%

pH: 3,11

Extrato seco: 26,4 g/L

Acidez total: 94,8 mEq/L

Açúcares redutores: 6 g/L



Sotterrani
MICROVINÍCOLA URBANA

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS