

Espumante Brut Branco

PRODUTO: Cave Pericó Branco brut
SAFRA: 2009
VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 28%, Chardonnay 32%
ORIGEM: Pericó Valley, São Joaquim/SC das
Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

PROCESSO:

VINHO BASE: elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

ELABORAÇÃO: Refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12 ° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool: 12,6 %
Acidez Total: 6,92 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,37 g/L
Densidade: 0,9962
Extrato seco: 28 g/L
S0₂ Total/Livre: 118/28 mg/L
Açúcares Totais: 11,5 g/L
pH: 3,20
Pressão: 4,5 kg/cm²

ANALISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: amarelo palha de média intensidade.

PERLAGE: fino, abundante e persistente.

OLFATO: Aroma fino e delicado com notas de frutas brancas, pera, abacaxi.

BOCA: ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, muito persistente e com retro-olfato agradável e frutado.

CONSUMO: 5 à 8 ° C, isto é, bem gelado.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, peixes, crustáceos, culinária japonesa e oriental, carnes brancas e vermelhas, feijoada, churrasco, massas, risotos, queijos leves e pizzas.



Espumante Brut Rosé

PRODUTO: Cave Pericó Rosé brut
SAFRA: 2009
VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%
ORIGEM: Pericó Valley, São Joaquim/SC das
Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

PROCESSO:

VINHO BASE: elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

ELABORAÇÃO: Refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12 ° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool: 13 %
Acidez Total: 6,88 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,34 g/L
Densidade: 0,9968
Extrato seco: 29,9 g/L
S0₂ Total/Livre: 108/28 mg/L
Açúcares Totais: 13,5 g/L
pH: 3,16
Pressão: 4 kg/cm²

ANALISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: rosa cereja claro.

PERLAGE: fino, abundante e persistente.

OLFATO: Aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas como amora, goiaba e rosas.

BOCA: ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, persistente e com retro-olfato agradável e frutado.

CONSUMO: 5 à 8 ° C, isto é, bem gelado.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, salmão, atum e peixes em geral, lagosta, camarão e crustáceos em geral, culinária japonesa e oriental, carnes brancas e vermelhas, feijoada, churrasco, massas, risotos, queijos leves e pizzas.

