

# Espumante Almadén

## BRUT ROSÉ



Este espumante Natural Brut Rose é elaborado com a uva Shiraz, vinificado pelo método Charmat, em vinhedos próprios, na região do Vale do São Francisco – Bahia.

### VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Areno-argiloso e com baixa matéria orgânica
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Shiraz
Colheita	Mecânica /manual

### VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Leve maceração pelicular; Prensagem rápida em prensa pneumática com rendimento flor de 60%; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada a 15°C com leveduras selecionadas; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma utilizando método Charmat em autoclaves fechados, de aço inoxidável até a pressão de 6 kg/cm<sup>2</sup>; Estabilização tartárica e proteica por processo de refrigeração até -3°C por 15 dias e filtração isobárica; Engarrafamento isobárico e rotulagem imediata; Comercializado imediatamente sem qualquer tipo de envelhecimento.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração rosada de média intensidade, perlage fino e persistente.
Olfato	Suave aroma de morangos, amoras e frutos silvestres.
Gosto	Refrescante equilíbrio açúcar/acidez.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

## HARMONIZAÇÃO

Excelente com frutos do mar, salmão, pratos leves como saladas, comida japonesa e massas de molhos delicados.

