



Vinhas do Tempo



IN VITRO PÉT-NAT

VINDIMA - 2017

FICHA TÉCNICA:

Vinhedos implantados no ano 2000 com a primeira safra colhida em 2004

Terroir: Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste)

Solo: Granítico

Rendimento: Aprox 25hl/ha

Altitude: 420m

Composição: 100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 10.5%

Quantidade de Garrafas: 400

OBS:

Vinho espumante natural (Pét-Nat) rosé 100% de Pinot Noir. É um vinho que possui menos pressão que um espumante tradicional, tendo aproximadamente 4 ATM. Rosé de prensagem direta, elaborado através do método ancestral de uma única fermentação finalizada dentro da garrafa. Fermentação com leveduras indígenas, fechamento com crown cap, 10.5% ABV. Apresenta turbidez pois as borras encontram-se dentro da garrafa.

VINIFICAÇÃO:

Colheita: Manual em caixas de 13kg

Desengace: Total

Maceração: Prensagem direta dos bagos

Fermentação: Espontânea em tanques de inox e polipropileno

Período de autólise: 6 meses

S02 livre: 3mg/l

S02 total: 7mg/l