



Vinhas do Tempo

PETULANTE NATURAL MACERADO

VINDIMA - 2018



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% Chardonnay

Teor Alcoólico: 11%

Quantidade de Garrafas: 350

OBS:

Vinho espumante natural (Pét-Nat) de maceração curta, 100% Chardonnay. É um vinho que possui menos pressão que um espumante tradicional, tendo aproximadamente 4 ATM. Uvas brancas maceradas por dois dias, após isso foi feita a prensagem. Elaborado através do método ancestral de uma única fermentação finalizada dentro da garrafa. Fermentação com leveduras indígenas, fechamento com crown cap, 11% ABV. Apresenta turbidez pois as borras encontram-se dentro da garrafa.

VINIFICAÇÃO:

Colheita: Manual em caixas de 13kg

Desengace: Total

Maceração: 2 dias em contato com as cascas

Fermentação: Espontânea em tanques de inox e polipropileno

Período de autólise: 6 meses

S02 livre: 5mg/l

S02 total: 9mg/l