



Vinhas do Tempo

# PETULANTE NATURAL ROSÉ

## 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% Pinot Noir

**Teor Alcoólico:** 12%

**Quantidade de Garrafas:** 300

### 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 saignée, com aproximadamente 9 horas de maceração pelicular, elaborado através do método ancestral de uma única fermentação finalizada dentro da garrafa. Fermentação com leveduras indígenas, fechamento com crown cap, 12% ABV. Apresenta turbidez pois as borras encontram-se dentro da garrafa.

### VINIFICAÇÃO:

**Colheita:** Manual em caixas de 13kg

**Desengace:** Total

**Maceração:** 9 horas 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