



Vinhas do Tempo

PETULANTE NATURAL ROSÉ

VINDIMA - 2019



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: 11%

Quantidade de Garrafas: 500

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: 2 dias em contato com as cascas

Fermentação: Espontânea em tanques de inox e polipropileno

Período de autólise: 6 meses

S02 livre: N/D

S02 total: N/D