



8379 - Unitário
26379 - Caixa com 6 un.
750 ml
EAN 13: 7802940045669
DUN 14: 57802940045664
NCM: 2204.10.90
CEST: 02.024.00
Caixa unitário: 1,75 kg
Caixa: 38 x 11 x 11 cm
Garrafa: 9,5 x 9,5 x 31 cm
Pallet: 1 x 1 = 1 caixa

POTRO DE PIEDRA

Nature ESPUMANTE BLANC DE BLANCS



TERROIR

D.O. Maule - Cordillera, Chile



SOLO

Franco-marrom, misturado com cinzas vulcânicas (Trumaos). Alto teor de matéria orgânica e alta capacidade de retenção de água.



CLIMA

Clima temperado e fresco com chuvas mediterrâneas. Influenciado pela proximidade da Cordilheira dos Andes.



TIPO DE UVA

Chardonnay

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Pérgola

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, 1ª quinzena de fevereiro.

TIPO

Nature

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1,93 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



FERMENTAÇÃO

Extração suave do mosto, fermentado a baixas temperaturas (14 a 16°C).

ENVELHECIMENTO

Envelhecido sobre as borras em barricas francesas antigas e cubas de aço inoxidável.

FORMAÇÃO DE ESPUMA

Método tradicional. Destilado na garrafa e armazenado sobre borras finas por um período mínimo de 36 meses.



VISUAL

Cor amarelo palha, finos fluxos de bolhas e impressionante cabeça de espuma.



AROMAS

Aromas complexos de maçã verde, pão torrado, limão, mel e cedro.



PALADAR

As bolhas desaparecem progressivamente na boca. Cremoso e generoso.



GASTRONOMIA

Aperitivos, frutos do mar, carne branca.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.