

ZANLORENZI

VINHO DE MESA CAMPO LARGO BRANCO SECO

VARIEDADE:

Niágara Branca

VINHEDOS:

Serra Gaúcha – RS - Brasil

CLIMA:

Verão: quente e seco

Inverno: frio e chuvoso

COLHEITA

Colheita Manual.

Janeiro até primeira semana de Fevereiro.

FERMENTAÇÃO

13°C - 15 dias.

PRODUÇÃO DO VINHEDO:

12.000 – 15.000 kg/ha.

OBSERVAÇÕES DO ENÓLOGO

É um vinho elaborado com uvas de mesa da variedade Niágara Branca. O método de extração é prensagem a frio, separação das cascas e clarificação do mosto por flotação e controle de atmosfera com nitrogênio. Para a fermentação são utilizadas leveduras selecionadas de acordo com o perfil das variedades, durante 15 dias mantendo-se uma temperatura de 13°C. Após a fermentação, o vinho é mandado para outro tanque, o que chamamos de trasfega, separando das borras originadas na fermentação. Antes do envase o produto é estabilizado a frio, durante 7 dias com temperatura abaixo de 0°C, além de passar por 2 etapas de filtração.



ASPECTO VISUAL

Límpido, brilhante com tonalidade amarelo palha.

AROMAS

Aromas característicos da variedade, intenso com notas adocicadas.

PALADAR

Um vinho leve, com baixa acidez porém equilibrado.

VOLUMETRIA: 750ml

ÁLCOOL/VOL%: 10

AÇÚCARES RESIDUAIS: 4 g/L

ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/L

PH: 3,2