

PREMIUM WINES

Le Rocher des Violettes Pétillant Originel Montlouis-sur-Loire AOC 2019 *Espumante*



PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Le Rocher des Violettes

TEOR ALCOÓLICO

12,2%

AÇÚCAR

7,8 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,14



DEGUSTAÇÃO

Este Pétillant Originel Montlouis-sur-Loire (denominação de origem nova) é um vinho muito especial. Atualmente é produzido por apenas cinco produtores. `Originel` refere-se ao método ancestral de produção de espumantes, em que a fermentação alcoólica é interrompida com 13 g/l de açúcar residual, o que gera uma pressão de apenas 3 atmosferas após a segunda fermentação na garrafa. O resultado é um espumante fresco e saboroso, com efervescência mais delicada.

UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

TERROIR

Vinhedos de 40 anos de idade, com solos argilo-calcários e clima continental, com influência oceânica. Densidade: 6.500 plantas/hectare. Rendimento: 40hl/ha.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Fermentação em tanques de inox, em baixas temperaturas, durante seis meses. Este espumante passou 28 meses em contato com as leveduras da segunda fermentação, bem mais que o mínimo exigido de 9 meses. Não se aplica dosage e não se adiciona clarificantes. Produção: 20 mil garrafas. Engarrafado em maio de 2015.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 4 anos.