

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR CELEBRARE BRUT

VARIEDADE:

Chardonnay, Riesling e Pinot Noir

VINHEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

CLIMA:

Verão: quente e seco;
Inverno: frio e chuvoso.

COLHEITA:

Colheita Manual
• Chardonnay / Pinot Noi
Primeira semana de janeiro
• Riesling
Primeira semana de fevereiro

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE:

30 dias - 15°C

PRODUÇÃO DO VINHEDO:

10.000 - 12.000kg/ha

TOMADA DE ESPUMA:

40 dias - 14°C

MÉTODO DE ELABORAÇÃO:

Método Charmat

OBSERVAÇÕES DO ENÓLOGO:

O vinho base é fermentado em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e controle de temperatura. O assemblage é elaborado com proporções harmônicas dos vinhos Chardonnay, Riesling e Pinot Noir, buscando o melhor equilíbrio entre essas variedades. O espumante é elaborado pelo Método Charmat, onde a tomada de espuma é realizada em tanques especiais (autoclaves), sendo controlados diariamente a temperatura e a pressão. Após a fermentação, o espumante permanece em contato com as leveduras no autoclave por 3 meses, ganhando aromas complexos das leveduras, sem perder o caráter frutado das variedades de origem.



ASPECTO VISUAL

Apresenta aspecto visual límpido, com coloração amarela clara com reflexos esverdeados. Perlage fino e intenso.

AROMAS

Aromas de frutas frescas, com toque de torrefação e mel. Boa intensidade aromática e fineza.

PALADAR

Paladar equilibrado, com acidez marcante e fresca. Retrogosto agradável e intenso.

VOLUMETRIA: 750ml ÁLCOOL/VOL%: 11,5 AÇÚCARES RESIDUAIS: 10,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/L PH: 3,12

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR CELEBRARE BRUT

VARIETY:

Chardonnay, Riesling and Pinot Noir

VINEYARDS:

Serra Gaúcha – RS - Brazil

CLIMATE:

Summer: hot and dry
Winter: cold and rainy

TYPE OF HARVEST:

Manual Harvesting
• Chardonnay / Pinot Noir
First week of January
• Riesling
First week of February

FERMENTATION OF BASE WINE:

30 days - 15°C

VINEYARD PRODUCTION:

10,000 - 12,000 kg/ha

FOAM OUTLET:

40 days - 14°C

METHOD OF PREPARATION:

Traditional Method

OENOLOGIST'S NOTES:

The base wine is fermented in stainless steel tanks with selected yeasts and temperature control. The assemblage is elaborated with harmonic proportions of the wines Chardonnay, Riesling and Pinot Noir, seeking the best balance between these varieties. The sparkling wine is made by the Charmat method, where the frothing is carried out in special tanks (autoclaves), being daily controlled its temperature and pressure. After fermentation, the sparkling wine remains in contact with the yeasts in the autoclave for 3 months, gaining complex aromas of the yeasts, without losing the fruity character of the original varieties.



VISUAL ASPECT

It has a clear visual appearance, with a light yellow color with greenish reflections. Fine and intense perlage.

AROMAS

Fresh fruit aromas with a touch of roasting and honey. Good aromatic intensity and fineness.

PALATE

Balanced palate, with striking and fresh acidity. Nice and intense aftertaste.

VOLUMETRY: 750ml ALCOHOL/VOL%: 11,5 RESIDUAL SUGARS: 10,0 g/L TOTAL ACIDITY: 7,5 g/L PH: 3,12

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR CELEBRARE BRUT

VARIEDAD:

Chardonnay, Riesling y Pinot Noir

VIÑEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

CLIMA:

Verano: caliente y seco

Invierno: frío y lluvioso

COSECHA:

Cosecha manual

• Chardonnay y Pinot Noir

Primera semana de enero

• Riesling

Primera semana de febrero

FERMENTACIÓN DEL VINO BASE:

30 días - 15°C

PRODUCCIÓN DEL VIÑEDO:

10.000 - 12.000kg/ha

TOMA DE ESPUMA:

40 días - 14°C

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Método Tradicional

OBSERVACIONES DEL ENÓLOGO:

El vino base es fermentado en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y control de temperatura. El ensamblaje es elaborado con proporciones armónicas de vinos Chardonnay, Riesling y Pinot Noir, buscando el mejor equilibrio entre esas variedades. El espumoso es elaborado por el Método Charmat, donde la toma de espuma es realizada en tanques especiales (autoclaves) a temperatura y presión controladas diariamente. Luego de la fermentación, el espumoso permanece en contacto con las levaduras en la autoclave por 3 meses, ganando aromas complejos de las levaduras, sin perder el carácter afrutado de las variedades de origen.



ASPECTO VISUAL

Presenta aspecto visual límpido, de coloración amarillo pálido con reflejos verdosos. Finas y persistentes burbujas.

AROMAS

Aroma a frutas frescas, con un toque de torrefacto y miel. Buena intensidad aromática y fineza.

PALADAR

Paladar equilibrado, con acidez destacada y fresca. Regusto agradable e intenso.

VOLUMETRIA: 750ml ALCOHOL/VOL%: 11,5 AZÚCARES RESIDUALES: 10,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 7,5 g/L PH: 3,12