

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO ROSÉ BRUT

VARIEDADE:

Pinot Noir e Chardonnay

CLIMA:

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

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE:

30 dias - 15°C

TOMADA DE ESPUMA:

40 dias - 14°C

VINHEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

COLHEITA:

Colheita manual
• Chardonnay/Pinot Noir
Segunda semana de janeiro

PRODUÇÃO DO VINHEDO:

8.000 - 10.000 kg/ha

MÉTODO DE ELABORAÇÃO:

Método Tradicional

OBSERVAÇÕES DO ENÓLOGO:

As uvas Pinot Noir são esmagadas e mandadas para a prensa inerte onde permanecem em contato com as cascas por 6 horas, visando extrair um mosto com coloração levemente rosada, enquanto a uva Chardonnay é prensada imediatamente a fim de evitar oxidação da cor. O mosto de cada uma das variedades é então fermentado separadamente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Após a primeira fermentação, os vinhos permanecem estabilizando por 1 mês em tanque de aço inox, sendo posteriormente submetido à segunda fermentação. Antes de realizar a tomada de espuma, é realizado o assemblage dos vinhos base, buscando a tonalidade de cor desejada e a harmonia entre os dois varietais. A mesma ocorre em tanques especiais (autoclaves) pelo Método Charmat, sendo controlados diariamente a temperatura e a pressão. Após a fermentação, o espumante permanece em contato com as leveduras no autoclave por 2 meses, ganhando aromas complexos e sutis das leveduras, sem perder o caráter frutado das variedades de origem. Passados os 2 meses, o espumante é filtrado e engarrafado.



ASPECTO VISUAL

Apresenta aspecto visual límpido, com coloração rasada delicada. Perlage fino, intenso e persistente.

AROMAS

Aromas de frutas vermelhas, fino e delicado. Lembra frutas como cassis, amora e morango.

PALADAR

Paladar cremoso, refrescante e intenso. Apresenta boa acidez e equilíbrio de açúcares.

VOLUMETRIA: 750ml ÁLCOOL/VOL%: 11,0 AÇÚCARES RESIDUAIS: 10,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 7,8 g/L PH: 3,25

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO ROSÉ BRUT

VARIETY:

Pinot Noir and Chardonnay

VINEYARDS:

Serra Gaúcha – RS - Brazil

CLIMATE:

Summer: hot and dry

Winter: cold and rainy

TYPE OF HARVEST:

Manual Harvest

• Chardonnay / Pinot Noir

Second week of January

FERMENTATION OF BASE WINE:

30 days - 15°C

VINEYARD PRODUCTION:

8,000 - 10,000 kg/ha

FOAM OUTLET:

40 days - 14°C

METHOD OF PREPARATION:

Traditional Method

OENOLOGIST'S NOTES:

The Pinot Noir grapes are crushed and sent to the inert press where they remain in contact with the bark for 6 hours, in order to extract a grape must with a light pinkish color, while the Chardonnay grape is immediately pressed in order to avoid color oxidation. The must of each of the varieties is then fermented separately in stainless steel tanks with selected yeasts and temperature control. After the first fermentation, the wines remain stabilizing for 1 month in a stainless steel tank, after which it is submitted to the second fermentation. Before making the foam, the assemblage of the base wines is realized, looking for the desired color tone and the harmony between the two varieties. The same happens in special tanks (autoclaves) by the Charmat Method, being daily controlled its temperature and pressure. After fermentation, the sparkling wine remains in contact with the yeasts in the autoclave for 2 months, gaining subtle and complex aromas of the yeasts, without losing the fruity character of the original varieties. After 2 months, the sparkling wine is filtered and bottled.



VISUAL ASPECT

Features clear visual appearance, with delicate shaded coloring. Fine, intense and persistent perlage.

AROMAS

Red, fine, delicate red fruit aromas. Resemble fruits like cassis, blackberry and strawberry.

PALATE

Creamy, refreshing and intense palate. It has good acidity and sugar balance.

VOLUMETRY: 750ml ALCOHOL/VOL%: 11,0 RESIDUAL SUGARS: 10,0 g/L TOTAL ACIDITY: 7,8 g/L PH: 3,25

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO ROSÉ BRUT

VARIEDAD:

Pinot Noir y Chardonnay

CLIMA:

Verano: caliente y seco
Invierno: frío y lluvioso

FERMENTACIÓN DEL VINO BASE:

30 días - 15°C

TOMA DE ESPUMA:

40 días - 14°C

VIÑEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

COSECHA:

Cosecha manual
• Chardonnay/Pinot Noir
Segunda semana de enero

PRODUCCIÓN DEL VIÑEDO:

8.000 - 10.000 kg/ha

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Método Tradicional

OBSERVACIONES DEL ENÓLOGO:

Las uvas Pinot Noir son aplastadas y mandadas para la prensa inerte donde permanecen en contacto con las cáscaras por 6 horas, visando extraer un mosto con coloración levemente rosada, mientras la uva Chardonnay es prensada inmediatamente a fin de evitar oxidación del color. El mosto de cada una de las variedades es entonces fermentado separadamente en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y control de temperatura. Luego de la primera fermentación, los vinos permanecen estabilizándose por 1 mes en tanques de acero inoxidable, siendo posteriormente sometidos a la segunda fermentación. Antes de hacer la toma de espuma, es realizado el ensamblaje de los vinos base, buscando la tonalidad de color deseada y la armonía entre los dos varietales. La misma ocurre en tanques especiales (autoclaves) por el Método Charmat, a temperatura y presión controladas diariamente. Luego de la fermentación, el espumoso permanece en contacto con las levaduras en la autoclave por 2 meses, ganando aromas complejos y sutiles de las levaduras, sin perder el carácter afrutado de las variedades de origen. Pasados los 2 meses, el espumoso es filtrado y embotellado.



ASPECTO VISUAL

Presenta aspecto visual límpido, con delicado color rosa. Intensas y persistentes burbujas.

AROMAS

Aromas a frutos rojos, finos y delicados. Recuerda a frutas como casis, mora y fresa.

PALADAR

Paladar cremoso, refrescante e intenso. Presenta buena acidez y equilibrio de azúcares.

VOLUMETRIA: 750ml ALCOHOL/VOL%: 11,0 AZÚCARES RESIDUALES: 10,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 7,8 g/L PH: 3,25