

Espumante Cave Pericó Branco Brut
SAFRA 2013 | CONSUMO 5° C



Harmonização

Aperitivos, coquetéis, antepastos, peixes, crustáceos, culinária oriental, carnes brancas, risotos, queijos e comida vegetariana. Com maçãs fica delicatense.

Castas francesas

Importadas, plantadas logo após o preparo do solo por 2 anos com 4 viradas, inclusive com adubos e muito sol.

Plantio

Outubro a Dezembro de 2004

Processo

VINHO BASE: Uvas selecionadas e colhidas no próprio vinhedo. A quantidade máxima de uva por caixa foi de 18 kg. As uvas foram em caminhão refrigerado 8° C à vinícola, onde foram a câmara fria a 5° C, permaneceram por 22 horas. Posteriormente foram desengaçadas e as bagas selecionadas manualmente em uma esteira selecionadora e ligeiramente esmagadas dentro da prensa pneumática que estava saturada de CO₂, prensadas e o mosto obtido clarificado naturalmente pelo frio. Depois de 38 horas, as borras foram separadas, e adicionado o SO₂ e posteriormente inoculado à levedura selecionada.

A fermentação oscilou entre 11 e 12° C, por 20 dias. O vinho posteriormente ficou em contato com as borras finas por 45 dias.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO: Refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza espetacular.

Característica Analítica

Álcool 12,5 %
Acidez Total 6,89 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil 0,28 g/L
Densidade 0,9947
Extrato seco 29,9 g/L
SO₂ Total/Livre 127/28 mg/L
Açúcares Totais 10,9 g/L
pH 3,25
Pressão 4,9 kg/cm²

Análise Organoléptica

VISUAL amarelo palha, límpido
PERLAGE fino, abundante e persistente
OLFATO aroma fino e delicado com notas de frutas brancas, abacaxi e pêra
BOCA ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, muito persistente e com retro-olfato agradável e frutado

Variedade

Cabernet Sauvignon 45%
Merlot 20%
Chardonnay 35%

Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense a 1.300 m.s.n.m..

Prêmios



- Ouro no VIII Concurso do Espumante Brasileiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)
Safra 2012



- Ouro - 9º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do C. M. Bruxelas -
Edição Brasil 2012
Safra 2011



- Ouro no 8º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do Brasil C.M.
Bruxelas - Ed. Brasil 2011
Safra 2010



- Prata no Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE), Sevilla 2011
Safra 2011



- Ouro no 7º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do C.M. Bruxelas -
Ed. Brasil 2010
Safra 2010

[Leia mais](#)

© 2015 Vinícola Pericó
São Joaquim | SC

<http://www.vinicolaperico.com.br/content/pt/produtos/caveBrancoBrut.php>

Safra 2013. Jantar no Luigi Pietro Emporium Vino em 22/09/2015.