

[http://www.miole.com.br/vinhos/fazenda\\_ouro\\_verde/](http://www.miole.com.br/vinhos/fazenda_ouro_verde/)



## Terranova Blanc de Blancs Brut

O Terranova Blanc de Blancs Brut é um espumante com acidez e frescor agradáveis. Apresenta perlage fina e persistente, é equilibrado, com caráter frutado e floral. Elaborado através do método Charmat na Região do Vale do São Francisco na Bahia.

### Variedade de Uvas

Chenin Blanc / Sauvignon Blanc e Verdejo

### Análise Visual

Este espumante apresenta leve intensidade de cor, tonalidade amarelo-esverdeada e perlage fina e persistente.

### Análise Olfativa

Seu aroma ressalta o caráter frutado (frutas tropicais) e floral (rosas e margaridas).

### Análise Gustativa

Bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável.

### Terroir

Vale do Rio São Francisco – Brasil

### Serviço

A temperatura de serviço do Terranova Blanc de Blancs Brut, é de 3°C pois possui uma estrutura média e exala melhor suas características a essa temperatura.

### Ficha Técnica

Elaboração do Vinho:

Seleção de cachos na colheita;

Desengace dos cachos;

Maceração em frio (criomaceração) a 8°C durante 2h.

Escorrimento estático.

Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 14 a 16°C.

Conservação em tanques de aço inox a 10°C sem fermentação malotática.

Tomada de espuma método charmat:

Corte dos vinhos.

Aplicação leveduras.

Controle de temperatura de 14 a 16°C e pressão.

Gradação Alcoólica: 12%

### Harmonização

Assim como todos os outros espumantes Brut, o Terranova Blanc de Blancs pode acompanhar todos os pratos em geral, sendo um "coringa" da harmonização. Em especial, o casamento desse espumante com queijos de textura leve e paladar suave e carnes brancas com ervas e especiarias acontece perfeitamente. Frutas tropicais, folhados de damasco, e pratos com certa gordurosidade podem acompanhar muito bem esse espumante. A acidez e a gordurosidade se contrapõem e se equilibram.

*Prova no Mercado Municipal em 17 de dezembro de 2010.*