

FICHA TÉCNICA

HELIOS BRUT

MEDALHA DE PRATA NA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2016 e NOTA 88 No GUIA ADEGA VINHOS DO BRASIL 16/17.



ORIGEM: São Joaquim – SC – Serra Catarinense.

PRODUTO: Helios Espumante Brut.

SAFRA: não safrado.

GRAU ALCOÓLICO: 12,0% vol.

TIPO DE UVA: 70% Chardonnay com um corte de 30% Sauvignon Blanc.

ALTITUDE: 1.300 m.

CLIMA: Temperado úmido.

SOLO: Raso, areno-argiloso e pedregoso.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira.

PRODUÇÃO: 3,0 kg por planta.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

PRENSAGEM: Prensagem direta da uva inteira.

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO: Aço inóx com controle de T°C..

SEGUNDA FERMENTAÇÃO: Tanques de Inox – Método Charmat.

BARRICA: não.

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.000.

LOTE: (escrever número impresso no conta rotulo)

ESTILO: Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.

GASTRONOMIA: Ideal como aperitivo, na versão brut revela-se um vinho de degustação ou de sobremesa. Pode acompanhar entradas leves, carnes brancas e aves preparadas com bastante simplicidade ou frias pela elegância e fineza de ambas. Temperatura 6 a 8°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

COR: Com reflexos verdes, o tom dourado pálido e vivo é animado por borbulhas finas.

AROMA: O nariz é limpo, fresco, dando vazão a notas de frutas brancas, frutas secas e alguns toques de confeitaria.

SABOR: Na boca é bastante aromático, franco e refrescante. Uma expressão alegre se desprende do seu todo.

Vinícola Helios Ltda

www.vinicolahelios.com.br

contato@vinicolahelios.com.br