



FICHA TÉCNICA – VINHOS DON ABEL

DON ABEL ESPUMANTE BRUT

- **Método:** Charmat
- **Sistema de condução:** espaladeira simples.
- **Produção:** 10 ton/ha
- **Colheita:** manual e seletiva
- **Variedades:** 100% Chardonnay
- **Álcool:** 12,0% Vol.
- **Açúcar residual (g/L):** 10,0
- **Acidez total (meq/L):** 80,0
- **Ph:** 3,26
- **Pressão a 10°C:** 5,5 ATM
- **Visual:** Amarelo palha com notas douradas e perlage abundante.
- **Aroma:** Frutas de polpa branca, pêssego, pera e ameixa branca.
- **Paladar:** Médio corpo, boa cremosidade e frescor, realçando o caráter frutado do varietal Chardonnay.
- **Temperatura de consumo:** Melhor servir de 6°C à 8°C.
- **Harmonização:** Devido ao seu frescor, harmoniza muito bem com a culinária a base de frutos do mar, pescados, risotos leves e com culinária japonesa. Também é uma ótima pedida para entradas e saldas em geral.
- **Comentário do produtor:** Este espumante irá chamar a atenção por seu caráter predominantemente frutado e pelo seu frescor marcante.

Vinícola Don Abel LTDA.

RS 324, km 50 – Casca – RS – Brasil
(54) 3347.2064 – donabel@donabel.com.br

www.donabel.com.br