



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



LUIZ PORTO ESPUMANTE DEMI SEC



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Luiz Porto Demi Sec

SAFRA: não safrado

TIPO DE UVA: Chardonnay (50%) Pinot Noir (50%)

GRAU ALCOÓLICO: 12,0%

ALTITUDE: 800m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

CLIMA: Tropical de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2,5kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Inverno

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

PRENSAGEM: Prensagem direta da uva inteira e separação do mosto flor e mosto prensa.

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO: Aço inóx com controle de temperatura

SEGUNDA FERMENTAÇÃO: Na garrafa com "Sur Lies" de 6 meses

DEGORGEMENT: 2022

DOSAGEM DO LICOR EXPEDIÇÃO: 23 g/l de açúcar

LOTE: Único

ESTILO: Vinho espumante leve, frutado e ligeiramente adocicado.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, na versão demi sec 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 de 5 a 6°C.

DESCRIÇÃO

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.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG
CEP: 36.325-000