



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



LUIZ PORTO NATURE



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Luiz Porto Nature

SAFRA: não safrado

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

GRAU ALCOÓLICO: 12,0%

ALTITUDE: 980m

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 12 meses

DEGORGEMENT: 2022

DOSAGEM DO LICOR EXPEDIÇÃO: 3 g/l de açúcar

LOTE: Único

ESTILO: Vinho espumante maduro e de boa complexidade aromática.

HARMONIZAÇÃO: Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar, especialmente indicado para acompanhar aves de caça como perdizes. Servido refrigerado de 5 a 6°C.

DESCRIÇÃO

COR: Amarelo dourado e com desprendimento de borbulhas finas e persistentes que formam um colar na superfície do vinho.

AROMA: Elegante e com intensidade de frutas frescas e frutas em calda, notas de confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, torrefação, amanteigado, frutas cítricas e passas de abacaxi e laranja.

SABOR: Paladar intenso, caráter seco pela pequena dosagem de açúcar no licor de expedição, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e torrefação.

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