

FICHA TÉCNICA

Veuve du Vernay Demi-Sec

As bolhas douradas dos espumantes VEUVE DU VERNAY são elaboradas seguindo rigorosamente a tradição francesa pela Maison PATRIARCHE, instalada em Beaune, na região da Borgonha.

A busca da perfeição garante uma qualidade irrepreensível, conferindo aos vinhos espumantes VEUVE DU VERNAY a sua personalidade única e a sua reconhecida complexidade aromática.

Notas de Prova

De cor ligeiramente palha, o Veuve du Vernay Demi-Sec apresenta aroma fresco, frutado, com notas florais e destaque para a maçã e pêra. Refrescante e envolvente, tem um final macio com um toque de doçura. Bolhas intensas e duradoras.

Vinificação

As uvas são provenientes de vinhedos pacientemente cultivados pelos viticultores parceiros da PATRIARCHE, com cuidado e respeito pelo meio ambiente.

Quando as uvas alcançam a sua maturidade, a colheita é cuidadosamente realizada e os frutos selecionados. O enólogo da VEUVE DU VERNAY, Jean-Jacques HOCHET, oferece todo o seu know-how em cada etapa da preparação dos vinhos.

A produção desenrola-se de acordo com um ritual de etapas ancestrais. Ela começa com a prensagem, destinada à obtenção do “vinho base”. Em seguida, é acrescentado o “licor de tiragem”. Aqui reside a receita secreta da VEUVE DU VERNAY: uma mistura de açúcar e leveduras que permite o início do processo de fermentação e a formação das bolhas.

Em seguida, vários meses de repouso sob os cuidados do nosso Mestre de Adegas, para que os vinhos desenvolvam plenamente os seus aromas e bolhas.

Informação Técnica

Vinho . Espumante Veuve du Vernay Demi-Sec

Produtor . Grupo Patriarche - França

Enólogo . Jean-Jacques Hochet

Castas . Ugni Blanc, Chenin, Folle Blanche

Açúcares Totais . 38 g/L

Álcool . 11,0° vol.

Rolha . Cortiça

