



Este método tradicional "ICE" faz parte de um estilo de consumo de vinhos espumantes perfeitamente em voga. É uma nova maneira de desfrutar de um vinho espumante com gelo.

MÉTODO TRADICIONAL ICE



TERROIR

Cor: Branco (Blanc de Blancs)

Vignas: Vinhas relativamente jovens, situadas em altitude, vindimadas precocemente com objetivo das uvas conservarem toda a sua frescura e características adaptadas aos vinhos espumosos.

Geologia: Solo arenoso e calcário

NOTA DE PROVA

Quem aprecia um bom espumante sabe que servi-lo fresco é fundamental. Com isso em mente, a Veuve Ambal criou este espumante Ice para ser bebido com gelo para dias de calor.

Apresenta cor amarela ouro, no nariz destaca-se as notas de frutos tropicais e flores brancas. Na boca é fresco e texturado, tudo num grande equilíbrio.



ELABORAÇÃO

Elaboração: Método tradicional

Vinificação: Depois da prensagem, o mosto é decantado e estabilizado a frio no mínimo 24 horas. A fermentação é feita a temperatura controlada. Afim de manter uma frescura mais intensa, a formação malolática não é realizada. Segue-se um estágio em borras finas, para prepara-lo para a chamada "prise de mousse".

2ª Fermentação e Estágio: Estabilizamos o vinho a frio para evitar qualquer precipitação tartárica. A segunda fermentação é realizada em garrafa adicionando leveduras e açúcar. O estágio ocorre pelo período de 1 ano em borras nas nossas caves com processo de remuage para promover a sedimentação dos resíduos da fabricação da "mousse" ou bolha. Este processo permite ao espumante ganhar maior riqueza aromática e complexidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Dosagem: 40g/L

Teor Alcoólico: 11,5%

Pressão: 4.5 Bars

Acidez: entre 6,33 g/L H2SO4

Capacidade: 0,75 cl

Alergênicos: Contém sulfitos