

HÓRUS NATURE

Criada na Serra Gaúcha em 2010 com objetivo de proporcionar a melhor experiência de consumo aos amantes de vinhos, nosso Espumante hoje é uma marca consolidada no mercado brasileiro e com sucesso. Sucesso que só é possível pois acreditamos que todo espumante deve possuir seu próprio princípio vital. Assim, não apenas seu nome, mas também sua personalidade presta homenagem ao Deus Egípcio dos Céus Hórus, conhecido por sua coragem, seu grande poder e luz.



Serra Gaúcha/RS - Brasil



50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Riesling e 5% Merlot



Seleção final dos cachos. Prensagem direta em atmosfera inerte; Clarificação do mosto. Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (15° a 16°C). Assemblage (mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir). Estabilização tartárica e filtração. Tomada de espuma (Método Charmat): Inóculo de leveduras selecionadas. Segunda fermentação alcoólica: dentro dos tanques de alta pressão com temperatura de 12°C.



Passa 6 meses ocorrendo a autólise de leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui coloração amarelo palha brilhante.



Excelente complexidade aromática com notas de frutas de caroço e cítricas, com destaque para damasco. O olfato se complementa com nuances florais.



Acidez refrescante proporcionando no paladar um equilíbrio perfeito e final amanteigado.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Culinária asiática, ostras gratinadas, queijos de massa mole com mofo (brie).

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 11%

Açúcar: 3 g/l

Acidez Total: 4,95 g/l

PH: 3,44



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO