



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

**PASSION
ON ICE**



BRASIL

EXUBERANTE, TROPICAL^E MODERNO

CHANDON PASSION

ON ICE



De Garibaldi na tradicional região produtora da Serra Gaúcha, em altitudes de 350 a 700 m, e da nova região de Encruzilhada, em altitudes de 300 a 400 m, vêm as uvas que compõem a Chandon Passion On Ice. Seleccionamos as microrregiões de clima ameno, dias não muito quentes e noites frescas, solos bem drenados, capazes de eliminar rapidamente os excessos de água das chuvas. Estas condições permitem obter uvas de alta qualidade, sãs, maduras, apresentando bons teores de acidez natural e aromas delicados, características essenciais para elaborar espumantes de classe mundial.



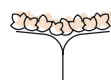
Clima subtropical.



Regiões serranas do Rio Grande do Sul.



Microrregiões de clima fresco e solos bem drenados.



Vinhedos conduzidos em espaldeira.



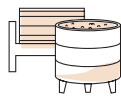
Viticultura sustentável.

VINIFICAÇÃO - MÉTODO DE LONGA FERMENTAÇÃO SOB AGITAÇÃO CONTÍNUA



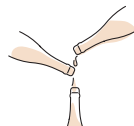
1.

A safra vai de janeiro até fevereiro. As uvas são cuidadosamente colhidas e rapidamente levadas até a adega.



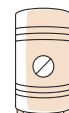
2.

Logo são suavemente prensadas e os sucos obtidos, após clarificação, entram em fermentação alcoólica, para obter os vinhos base.



3.

De abril a junho, enólogos preparam o assemblage a partir de vinhos-base de várias safras e variedades de acordo com o estilo desejado.



4.

Durante dois meses, a segunda fermentação e o amadurecimento acontecem em tanques fechados, sob agitação permanente e temperatura controlada.



5.

Na sequência, o espumante é filtrado e recebe licor de expedição. Em seguida, é engarrafado e rotulado. Depois de descansar por alguns meses parte para o mercado.

EXPERIÊNCIA

COMPOSIÇÃO DE UVAS



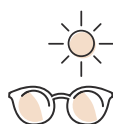
46%
MOSCATO
CANELLI

46%
MALVASIA
DE CÂNDIA

8%
PINOT NOIR

SERVIÇO

Chandon Passion On Ice é perfeito para um drink na praia.
6°C - 9°C



HARMONIZAÇÕES

Pratos agri-doços ou picantes, sushi e sashimi, sobremesas a base de frutas vermelhas, peixes ao molho de maracujá, refeições descontraídas como pizzas ou sozinho com gelo.

PRÊMIO



Campeão na Grande Prova de Vinhos do Brasil 2020

DRINK GINGER PASSION



Chandon Passion On Ice, gelo, saquê, xarope de gengibre, lasca de gengibre e um dash de angostura de laranja

DEGUSTAÇÃO

Exuberante - Tropical - Moderno

TOMECOR

Delicado blush rosa-pêssego, borbulhas finas e ativas; espuma abundante.



OLFATO

Frutado ● ● ● ● ●
Floral ● ● ● ● ●

PALADAR

Maciez ● ● ● ● ●
Acidez ● ● ● ● ●
Persistência final ● ● ● ● ●
Doçura ● ● ● ● ●
Meio Doce 35g/L
Teor alcoólico 11,7%

AROMAS DOMINANTES



Líchia



Pêssego



Rosa



Maracujá