

Ficha Técnica

Espumante Brut Quero-Quero - 750ml

Elaborado pelo processo Charmat com uvas Viognier, Resling e Trebiano, resultou em um Brut leve, aromático e refrescante. Possui aroma de frutas de polpa branca, pêssego, pera e ameixa branca. Tem um paladar de médio corpo, boa acidez, cremosidade e refrescância.



Terroir
Serra Gaúcha



Tipo
Vinho Branco Espumante



Teor Alcólico
12%



Visão
Amarelo palha com notas douradas e perlage com boa persistência



Corpo
Leve



Varietal
Viognier, Resling e Trebiano



Temperatura de serviço
4° à 6°C



Olfato
Pêssego, pera e ameixa branca



Harmonização
Harmoniza muito bem com a culinária a base de frutos do mar, pescados, risotos leves e com culinária japonesa. Também é uma ótima pedida para entradas e saladas em geral.



Maturação
Tanque de inox)



Potencial de Guarda
Dois anos



Paladar
Médio corpo, muito aromático, boa cremosidade e frescor, realçando o caráter frutado.