

## Ficha Técnica

### Espumante Brut - 750ml

Elaborado pelo processo Charmat com uvas chardonnay, este espumante tem visual amarelo palha, com notas douradas e perlage abundante. Possui aroma de frutas de polpa branca, pêsego, pera e ameixa branca. Tem um paladar de médio corpo, boa cremosidade e refrescância, o que realça o caráter frutado do varietal chardonnay. Possui teor alcoólico de 12% e deve ser servido entre 6°C e 8°C.



#### Terroir

Serra Gaúcha



#### Tipo

Vinho Branco Espumante



#### Teor Alcoólico

12 %



#### Visão

Amarelo palha com notas douradas e perlage abundante.



#### Corpo

Leve



#### Varietal

Chardonnay



#### Temperatura de serviço

6° à 8°C



#### Olfato

Frutas de polpa branca, pêsego, pera e ameixa branca



#### Harmonização

Devido ao seu frescor, 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 saldas em geral.



#### Maturação

Tanque de inox)



#### Potencial de Guarda

Ideal consumir até 2027.



#### Paladar

Médio corpo, boa cremosidade e frescor, realçando o caráter frutado do varietal Chardonnay.