

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.