




Espumante Avvento Brut RAR

O espumante RAR Avvento é elaborado com uvas Pinot Noir e Chardonnay a partir do método Charmat. O cultivo é feito nos vinhedos de Raul A. Randon, na região dos Campos de Cima da Serra, caracterizada por sua geografia privilegiada e altitude de 1.000 metros. Este é um espumante com tradição de origem e personalidade arrojada.

 Verifique a disponibilidade

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Brasil



REGIÃO

Campos de Cima da Serra - RS



VOLUME

750ml



TIPO

Branco



UVA

Chardonnay, Pinot Noir



TEOR ALCOÓLICO

12%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

Límpido, apresenta coloração amarelo palha com tons esverdeados, perlage fina, abundante e persistente.



OLFATIVO

Aromas finos de frutas cítricas, abacaxi, mel e doce em compota.



DEGUSTATIVO

Boa cremosidade, com acidez refrescante e elegante, retrogosto agradável.

HARMONIZAÇÃO

Harmonização

Petiscos. Peixes e Frutos do Mar. Massas e Risotos.