



ESPUMANTE UVVA EXTRA BRUT 750ML

Este exemplar de espumante Extra Brut foi elaborado por meio do método tradicional, a partir de um corte de 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir. Passou por um período de 24 meses de autólise na cave da vinícola, em condições de equilíbrio e temperatura controlada. O resultado é um vinho de cor brilhante e elegância aromática.

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Brasil



REGIÃO

Chapada Diamantina –
BA



VOLUME

750ml



TIPO

Branco



UVA

60% Chardonnay
40% Pinot Noir



TEOR ALCOÓLICO

12%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas



VISUAL

Coloração amarelo ouro,
de brilho intenso. Perlage
fina e persistente.



OLFATIVO

Notas de tosta e frutas
brancas cristalizadas, com
toques sutis de frutas
cítricas.



DEGUSTATIVO

Apresenta boa
cremosidade, corpo
equilibrado e acidez que
lhe confere frescor.

HARMONIZAÇÃO

Harmonização

- **Frutos do Mar:** Peixes grelhados, camarão (especialmente se tiver um toque agridoce), lagosta.
- **Carnes Brancas:** Frango, peru, pato, especialmente se o molho não for muito doce.
- **Risotos:** Pratos de risoto leves.