



## ESPUMANTE RAR CUVÉE RAUL BRUT CHARDONNAY PINOT NOIR BRANCO 750ML

Este espumante natural é produzido pelo método tradicional, resultante de um corte de vinhos base das uvas de Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas nos vinhedos de Raul Anselmo Randon situados na região fria e alta dos Campos de Cima da Serra/RS.

### 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



#### VISUAL

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



#### OLFATIVO

Aromas finos de frutas cítricas, abacaxi e mel, mesclados a aromas típicos de envelhecimento, como pão tostado.



#### GUSTATIVO

Boa cremosidade, com acidez refrescante e elegante, retrogosto agradável e final de boca longo.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou mesmo desfrutado por si só, em atitude contemplativa ou festiva. Os acompanhamentos vão desde o bolinho de bacalhau, croquete de camarão e croquete de carne, moqueca de peixe, casquinha de siri, bobó de camarão e culinária caiçara.