



ESPUMANTE BLANC DE BLANC BRUT 2016

VARIEDADE: 100% Chardonnay

SAFRA: 2016

PRODUÇÃO: 7.000 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes, frutos do mar, entradas, carnes brancas, embutidos e queijos.

VISUAL: Amarelo-palha, borbulhas finas e intensas.

OLFATIVA: Complexo e fresco, com aromas cítricos lembrando limão, pêssego, abacaxi e notas de pão.

GUSTATIVA: Possui incrível cremosidade e complexidade, aliada ao frescor das frutas e toques de levedura.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 4-6°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,1% vol.