



ESPUMANTE BRUT 2011

VARIEDADE: 100% Chardonnay

SAFRA: 2011

PRODUÇÃO: 4.000 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar, queijos e sushi.

VISUAL: Amarelo palha com reflexos dourados.

OLFATIVA: Muito elegante e complexo com aromas cítricos lembrando limão siciliano, pêssego, abacaxi e notas de pão.

GUSTATIVA: Possui uma excelente cremosidade em boca, seguida por uma belíssima acidez. Muito intenso em sabores e com final longo e complexo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6-8°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,1% vol.