



ESPUMANTE BRUT ROSÉ 2017

VARIEDADE: 100% Pinot Noir

SAFRA: 2017

PRODUÇÃO: 5.000 garrafas

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

VISUAL: Rosa claro, borbulhas finas e intensas.

OLFATIVA: Complexo e fresco, com aromas lembrando amoras, cerejas 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.