



# VINHO BRANCO CHARDONNAY FRISANTE 2018

**VARIEDADE:** 100% Chardonnay

**SAFRA:** 2018

**PRODUÇÃO:** 2.000 garrafas

**HARMONIZAÇÃO:** Versátil, consegue ser uma boa opção de vinho casual para os dias quentes de verão e é uma excelente opção para acompanhar pratos com carnes brancas, aves e peixes com molho acentuado (pelo marcado caráter cítrico, prefira os peixes delicados), cozinha asiática, guacamole, saladas com queijos suaves e pratos com molhos brancos com nozes.

**VISUAL:** Aspecto brilhante e tonalidade jovial, frisante, com desprendimento lento de pequenas borbulhas de gás carbônico.

**OLFATIVA:** Destaque para as notas varietais, o frutado remete a abacaxi maduro, maçãs e frutas cítricas.

**GUSTATIVA:** Equilibrado, consegue combinar perfeitamente a cremosidade das borbulhas com o frescor, maciez e vivacidade natural da uva chardonnay.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6-8°C

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 11,7% vol.