



NATURE

Método Tradicional

ELABORAÇÃO

Prensagem direta das uvas com separação das frações do mosto, utilizando apenas a parte mais nobre (mosto flor). Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, sem contato com carvalho e sem realizar fermentação malolática.

Tomada de espuma na própria garrafa (Método Tradicional), ficando 26 meses em contato com as leveduras (autólise) para enriquecer o seu perfil aromático e gustativo.

CARACTERÍSTICAS



Aspecto brilhante de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Perlage delicada e persistente.



Aroma elegante e de muita fineza. Destacam-se notas frutadas (cítrico, maçã verde) em harmonia com notas sutis de panificação, oriundas do tempo de *sur lie*.



Acidez de muito frescor, equilibrado, com boa cremosidade e longa persistência.

HARMONIZAÇÃO



Ideal para pratos frescos e sofisticados, como ostras, ceviches, carpaccios e tartare de salmão. Harmoniza com queijos de cura média, como gruyère, e entradas leves, além de clássicos como quiche lorraine, destacando sua complexidade e frescor.



CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural
branco nature

UVA

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

ORIGEM

Serra Gaúcha

MÉTODO

Tradicional
(champenoise)

VINDIMA

2022

SUR LIE

26 meses

GRAD. ALC.

12% vol.

PRODUÇÃO

500 garrafas