



BRUT

ELABORAÇÃO

Fermentação do vinho base em tanque de aço inoxidável, sem passagem por carvalho.

Tomada de espuma em autoclave (Método Charmat) ficando 3 meses em contato com as leveduras (autólise) para enriquecer seu perfil aromático e preservando o caráter frutado.

CARACTERÍSTICAS



Coloração amarelo-palha, perlage fina e persistente.



Perfil aromático fresco, lembrando especialmente aromas de maçã verde, pera e abacaxi, e com toques de pão tostado e brioche, devido ao tempo de contato com as leveduras (autólise).



Em paladar tem bom volume de boca e revela uma bela acidez que confere refrescância e uma excelente persistência.

HARMONIZAÇÃO



Ideal para acompanhar canapés, bruschettas, tábuas de frios, peixes e frutos do mar.



CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural
branco brut

UVA

90% Chardonnay e
10% Pinot Noir

ORIGEM

Serra Gaúcha

SUR LIE

3 meses

GRAD. ALC.

11,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

12 g/L

PRÊMIOS

- Wines of Brazil Awards 2024
 - Medalha de Ouro