



# BRUT ROSÉ

## ELABORAÇÃO

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

Tomada de espuma em autoclave (Método Charmat) ficando 2 meses em contato com as leveduras (autólise) para enriquecer seu perfil aromático e preservando o caráter frutado.

## CARACTERÍSTICAS



Coloração rosé salmão delicada, com perlage elegante e persistente.



Aroma fresco, frutas vermelhas como morango e framboesa, com leve toque amanteigado.



Em paladar tem a refrescância da acidez mesclado com o caráter frutado, apresentando-se macio e redondo.

## HARMONIZAÇÃO



Ideal para happy-hour, e também acompanhando queijos frescos, canapés e frutos do mar.

## CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural  
rosé brut

## UVA

35% Chardonnay,  
30% Riesling Itálico,  
20% Pinot Noir e  
15% Merlot

## ORIGEM

Serra Gaúcha

## MÉTODO

Charmat

## GRAD. ALC.

10% vol.

## AÇÚCAR RESIDUAL

11,5 g/L



## PRÊMIOS

- Wines of Brazil Awards 2024
  - Medalha de Ouro