

EXTRA BRUT

ESPUMANTE / SAFRA 2019

Este exemplar de espumante Extra Brut foi elaborado por meio do método tradicional, a partir de um corte de 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir. Passou por um período de 24 meses de autólise na cave da vinícola, em condições de equilíbrio e temperatura controlada. O resultado é um vinho de brilho intenso, complexidade aromática e elegância.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12%

COMPOSIÇÃO

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Tempo de autólise:
24 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Brilho intenso, coloração de amarelo palha com nuances esverdeadas. Perlage fina e persistente.

OLFATIVO

Notas de tosta e avelã, notas adocicadas de frutas em calda, toques sutis de baunilha e caramelo.

GUSTATIVO

Apresenta boa cremosidade, corpo equilibrado e acidez que lhe confere frescor.

Imagem meramente ilustrativa



ESPUMANTE
EXTRA
BRUT
SAFRA 2019

