NATURE

ESPUMANTE / SAFRA 2023

Este exemplar de espumante Nature foi elaborado por meio do método tradicional. Partindo de um vinho 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir, passou por um período de 18 meses de autólise na cave da vinícola, em condições de equilíbrio e temperatura controlada. O resultado é um vinho com complexidade aromática e elegância.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12%

COMPOSIÇÃO

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Tempo de autólise:
18 meses

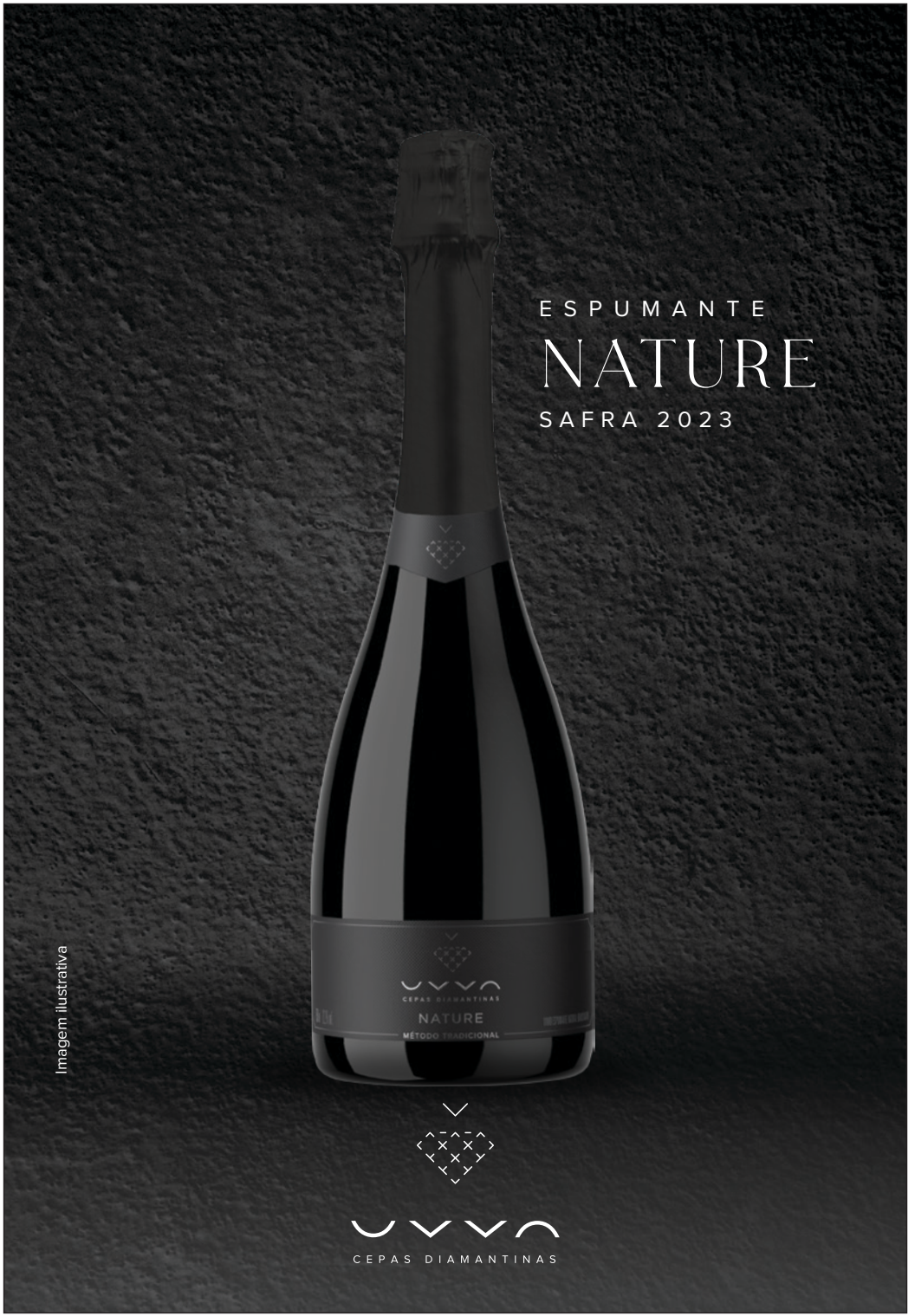
ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha e límpido,
com perlage fina e constante.

OLFATIVO

Aromas tostados e de panificação,
seguidos por frutas brancas,
sutis notas cítricas e de nozes.

GUSTATIVO

Acidez média e equilibrada com
o volume de boca. Cremosidade
elegante, com final de média
persistência e notas de nozes.