

Extra Brut

SAFRA 2023 | Espumante branco extra brut | 750 ml

Vinho	Espumante branco extra brut
Uvas	Chardonnay 70% · Pinot Noir 30%
Safra	2023
Origem	Pinto Bandeira · RS · Brasil
Álcool	12% vol.
Método	Tradicional, 18 meses sobre as borras
Dosagem	4 g/l
Vinho base	12 meses em carvalho americano de 2º a 4º uso
Guarda	8 anos
Serviço	6 a 10 °C
Lote	6.728 garrafas numeradas
Prêmio	Gran Ouro · Concurso do Espumante Brasileiro 2025

Cor

Amarelo-palha, com reflexos esverdeados, perlage fino, abundante e persistente.

Aromas

Abacaxi, pera e lima, harmonizados às notas de baunilha e coco que vêm do carvalho. Toques sutis de anis-estrelado, noz-moscada e mel branco completam o perfil.

Paladar

Intenso e equilibrado: acidez vibrante, untuosidade cremosa e excelente volume de boca. Retrogosto frutado, persistente e elegante.

Harmonização

Pizza de camarão, moqueca de palmito ou de camarão, risoto de alho-poró e shimeji, queijo parmesão.

Ficha elaborada com as informações técnicas do cadastro do rótulo. Condições comerciais mediante consulta.