Nature Prestige

SAFRA 2022 | Espumante branco nature | 750 ml

Vinho	Espumante branco nature
Uvas	Chardonnay 70% · Pinot Noir 30%
Safra	2022
Origem	Pinto Bandeira · RS · Brasil
Álcool	12% vol.
Método	Tradicional, 30 meses sobre as borras
Dosagem	Zero
Vinho base	7 meses em carvalho americano de primeiro uso
Guarda	8 anos
Serviço	6 a 10 °C
Lote	009 · 5.129 garrafas numeradas

Cor

Amarelo claro, límpido e brilhante, com borbulhas finas, delicadas e persistentes.

Aromas

Aromas frutados integrados ao amadeirado da maturação: maçã e pêssego maduros. Especiarias como noz-moscada, baunilha e caramelo. Notas de evolução como mel e brioche.

Paladar

Paladar sofisticado, com textura cremosa e acidez vibrante. Degustação marcante e persistente.

Harmonização

Pizza de frutos do mar, risoto de quatro queijos, paella, arroz de polvo e grana padano.

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

Beba com moderação. Venda proibida para menores de 18 anos.