

NATURE

ESPUMANTE / SAFRA 2020

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

Brilho intenso, coloração de amarelo palha com transição para amarelo dourado. Perlage fina e persistente.

OLFATIVO

Aromas florais e de frutos desidratados como damasco. Notas de amêndoas e favo de mel.

GUSTATIVO

Acidez equilibrada e boa cremosidade. De sabor marcante e elegante.



ESPUMANTE
NATURE
SAFRA 2020

