

<http://www.sanjo.com.br/espumante.html>



Sanjo Maestrale - Espumante Rosé Brut

O lançamento do espumante **Maestrale Brut Rosé** marca a entrada da vinícola **Sanjo** ao segmento de Espumantes. Elaborada pelo tradicional método *champenoise*, uma técnica artesanal de fermentação na garrafa, que resulta em produtos de sabor autêntico.

Elaborado a partir de um corte de três uvas - a branca Chardonnay e as tintas Merlot e Cabernet Sauvignon, o espumante revela toda a complexidade e sofisticação desenvolvidas ao longo dos 20 meses em que o vinho permaneceu nas caves em contato com as leveduras no interior da garrafa – cedendo assim, notas aromáticas ricas que deixam o paladar mais intenso e sofisticado.

HARMONIZAÇÃO



Ideal para ser servido como aperitivo, acompanhando canapés, frutos do mar, peixes (salmão, congrio e linguado) e outros pratos de sabor leve e delicado. O Maestrale Brut Rosé deve ser refrescado em balde de gelo a uma temperatura entre 6 e 8°C e consumido preferencialmente em taças do tipo *flute*. Ao contrário do que se indica para os vinhos tradicionais, os espumantes que seguem na preferência dos brasileiros devem ser armazenados com as garrafas em pé, para que a rolha de cortiça utilizada para tampar a garrafa preserve ao máximo a pressão e a espuma do produto quando aberto.

Prova na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.