

<http://www.peterlongo.com.br/pt/produtos/champagnes-e-espumantes/presence-extra-brut/>



PETERLONGO

PRESENCE

EXTRA BRUT

Com coloração amarelo dourada, de perlage fino e delicado com excelente persistência. Possui aroma intenso lembrando pão torrado e frutas maduras. Ao paladar é seco, equilibrado com sabor levemente amendoado. O Champagne Presence Peterlongo Extra Brut é elaborado pelo processo charmat longo, com uvas da variedade chardonnay e Pinot Noir e leveduras selecionadas, respeitando os mais altos padrões de qualidade, chega a mesa dos consumidores após 180 dias de cuidados especiais.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Graduação alcoólica: 12,5% vol.;
- Temperatura de serviço: 5 a 6°C;
- Embalagem: 750ml.
- Código: 801603 – Caixa com 6 unidades.

DICA DE HARMONIZAÇÃO

Este champagne apresenta-se franco, cheio, com final harmonioso e persistente. Por isso, combina bem com pratos com a mesma estrutura do produto. Entre eles, destaque para o Filé de Salmão e o Risoto de Funghi Porcini.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.