

http://www.cavegeisse.com.br/produtos_detalhes.aspx?id=20



Espumante Cave Geisse Brut

Safra: 2010

Reconhecido como um dos principais espumantes do Brasil, vem consolidando cada vez mais sua presença no mercado dos produtos diferenciados e exclusivos, demonstrando a consistência de sua qualidade e a incessante busca pelo aprimoramento. Extraíndo o máximo das virtudes dos altos da Serra Gaúcha na Indicação de Procedência Pinto Bandeira, já apontado como um dos grandes terroirs para elaboração de espumantes.

Notas de Degustação

Possui bela cor amarelo palha, com reflexos esverdeados. Sua perlage é fina e persistente. No olfato, delicada mistura de frutas secas como damasco e amêndoa. Na boca, acidez agradável e boa persistência.

Ficha Técnica

Vinho base:	Aprox. 70% Chardonnay / 30% Pinot Noir
Produção por hectare:	Chardonnay - 9000Kg/h / Pinot Noir 8000 kg/h
Colheita:	Fevereiro
Método de elaboração:	Tradicional
Tempo de fermentação:	Aprox. 180 dias
Tempo de amadurecimento:	Mínimo 24 meses
Gradação de Açúcar:	8 gramas por litro

Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.