

[http://www.cavegeisse.com.br/produtos\\_detalhes.aspx?id=20](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**

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

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