

http://www.cavegeisse.com.br/produtos_detalhes.aspx?id=50



Cave Geisse Rosé Brut 2011

Safra: 2011

Todo o requinte de um grande Rosé pode ser encontrado neste espumante, 100% Pinot Noir que passou por um cuidadoso processo de elaboração e envelhecimento ao longo de 2 anos, originando um espumante intenso e ao mesmo tempo delicado, com um belo perlage e complexos aromas destacando-se toques de mel, figo e rosas. Um espumante para encantar!

Notas de degustação:

Perlage fino e persistente. Coloração rosada com reflexos alaranjado resultante de seu longo período de guarda.

No olfato destacam-se aromas a mel, compota de figo e rosas.

Na boca apresenta excelente estrutura, com acidez equilibrada e retro gosto marcante e agradável.

Ficha Técnica

Vinho base:	100% Pinot Noir
Produção por hectare:	Pinot Noir 9000 kg/h
Colheita:	Janeiro
Método de elaboração:	Tradicional
Tempo de fermentação:	Aprox. 180 dias
Tempo de amadurecimento:	Mínimo 24 meses
Graduação de Açúcar:	8 gramas por litro

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