

PETERLONGO



PRIVILEGE BRUT

Reflete o comprometimento com a qualidade, sendo um dos melhores espumantes brasileiros. De corpo marcante e acidez equilibrada harmoniza bem com entradas e pratos condimentados.

Elaborado através de uma segunda fermentação pelo método Charmat, com vinhos da variedade Riesling Itálico e Chardonnay. Degustação: Coloração branca com reflexos dourados e elegantes. Aromas frutados intensos. Em boca, ataque vivo e direto com bela persistência e harmonia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Graduação Alcoólica: 11,5%
- Temperatura de Serviço: 4 a 6°
- Embalagem: 750 ml;
- Código: 801501 – Caixa com 6 unidades.

DICA DE HARMONIZAÇÃO

Harmoniza bem com peixe defumado, aves e carnes leves grelhadas.

*Prova no Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Viagem para Bagé em 04/06/2015.*