



CATEGORIA: Espumante

ENÓLOGO: Anthony Darricarrère

REGIÃO: Campanha Gaúcha

SAFRA: 2014

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Branco Espumante Natural Brut

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: 0,9% matéria orgânica, arenoso.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5%

ELABORAÇÃO: Método Tradicional Champenoise

AÇÚCAR RESIDUAL: Natural de aproximadamente 10 gramas por litro..

Maturação mínima de 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 7°C

HARMONIZAÇÃO: Frutas, amêndoas, canapês e queijos.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.  
Prova durante jantar em 06/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*