


Aurora Procedências Espumante Brut Rosé



Para destacar a excelência da produção de seus associados e homenagear a dedicação desses produtores com seus vinhedos e a conseqüente qualidade das uvas, a Vinícola Aurora lançou a linha Aurora Procedências, composta por três espumantes: Chardonnay Brut é elaborado com uvas cultivadas por associados da comunidade de Lajeado. Pinot Noir Branco Brut é feito com as uvas das famílias estabelecidas em Tuiuty. E o Rosé Brut, um corte de Pinot Noir vinificada em rosé e de Riesling Itáliaico, identifica a produção de Monte Belo do Sul (Riesling) e Tuiuty (Pinot Noir).

Espumante Brut, elaborado com uvas Pinot Noir e Riesling Itáliaico, o vinho base é elaborado pelo método tradicional, com prensagem suave para extração do melhor produto para elaboração do vinho espumante.

Marca	Aurora
Safra	-
Variedades	Pinot Noir e Riesling
Cor	Rosé
Característica	Brut
Corpo	Médio
Visual	Coloração rosada, perlage fino e persistente
Olfato	Este corte confere ao produto aromas finos e frutados do Pinot Noir e aromas florais do Riesling Itáliaico, somando-se a eles os aromas secundários (de pão torrado) conferidos durante a tomada de espuma e o amadurecimento do espumante em autoclave
Paladar	Muito refrescante na boca, tem um ótimo corpo e acidez moderada, presente e bem equilibrada
Temperatura de consumo	6°C - 8°C
Gradação alcoólica	12% vol.
Harmonização	É ideal para acompanhar frutos do mar em vários preparos (como risotos, paella e moquecas), filés de atum e de salmão, sushis e temakis de salmão, ovas, alguns pratos da cozinha tailandesa entre outros.
Ocasião	Comemoração a 2
Prêmios	 + ver lista completa (/premiacoes/aurora-procedencias-espumante-brut-rose)