


<http://www.vinicolaaurora.com.br/detalhe-produto/aurora-procedencias-espumante-brut-chardonnay>

Aurora Procedências Espumante Brut Chardonnay



Para destacar a excelência da produção de seus associados e homenagear a dedicação desses produtores com seus vinhedos e a consequente 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 Itálico, identifica a produção de Monte Belo do Sul (Riesling) e Tuiuty (Pinot Noir).

Brut, elaborado somente com uvas Chardonnay, parte de seu vinho base é amadurecido em barricas de carvalho francês.

Marca	Aurora
Safra	-
Variedades	Chardonnay
Cor	Branco
Característica	Brut
Corpo	Leve
Visual	Coloração amarelo-palha com reflexos dourados, perlage fino e persistente
Olfato	Doce e delicado aroma de baunilha, conferido pela passagem pelas barricas de carvalho. Aromas frutados, típicos da variedade Chardonnay, também são marcantes
Paladar	Em boca, é bastante refrescante, de ótimo corpo e acidez pronunciada
Temperatura de consumo	6°C - 8°C
Graduação alcoólica	12% vol.
Harmonização	Sashimi, atum, camarão ao alho e óleo, frutos do mar fritos, risoto de palmito com camarão, paella valenciana, filé de salmão, espaguete à marinara
Ocasião	Para abrir o apetite
Prêmios	 + ver lista completa (/premiacoes/aurora-procedencias-espumante-brut-chardonnay)

Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.