

<http://www.cavecolinasdepdra.com.br/>

CAVE COLINAS DE PEDRA

NATURE
VINHO
BRANCO
ESPUMANTE



Este produto foi elaborado pela Cave Geisse (Pinto Bandeira - RS), pelo método Champenoise. Sua maturação e processos finais pela Cave Colinas de Pedra.

Não possui adição de açúcar, proporcionando uma degustação com destaque dos seus aromas naturais. Cor amarelo-palha, com reflexos esverdeados. Perlage intenso, com bolhas pequenas e persistentes.

Aromas de médio ataque, muito fresco, com leveduras, tostados, mel e frutas secas com damasco e amêndoas. Paladar encorpado, com acidez equilibrada, bastante seco.

VINHO BASE: Aproximadamente 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

TEMPO MÍNIMO DE MATURAÇÃO EM CAVE: 24 meses

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12% do volume

COMO COMPRAR NOSSOS ESPUMANTES? Venda exclusiva na Cave Colinas de Pedra ou encomendas pelo email: contato@cavecolinasdepdra.com.br

Safra 2014. Almoço em 03/12/2017. Cave Colinas de Pedra.