

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

CAVE COLINAS DE PEDRA



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

Perlage fino e persistente. Coloração rosada com reflexos alaranjados, resultante de um longo período de guarda. No olfato, destacam-se aromas de mel, compota de figo e rosas.

Na boca apresenta excelente textura, com acidez equilibrada e retro gosto marcante e agradável.

- o VINHO-BASE: 100% Pinot Noir
- o TEMPO MÍNIMO DE MATURAÇÃO EM CAVE: 24 meses
- o GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12% do volume
- o GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR: 9 gramas por litro
- o GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 7,6% 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.