



*Cave Geisse Espumante
Cave Geisse Brut
Ficha Técnica:*

Vinho base: Aprox. 70% Chardonnay / 30% Pinot Noir

Produção por hectare: Chardonnay - 9000Kg/h / Pinot Noir 8000 kg/h

Colheita: Fevereiro

Método de elaboração: Tradicional

Tempo de amadurecimento: Mínimo 24 meses

Gradação de Açúcar: 8 gramas por litro

Safra: 2016

Imagens meramente ilustrativas

Safra 2016. Prova na Cave Geisse, Pinto Bandeira/RS, 30/09/2018.