



Bem-vindo(a), visitante! [Login](#) | [Cadastrar](#)

[MEUS PEDIDOS](#)

 **MEU CARRINHO**
0 item(s)

BUSCA Digite aqui o que você procura



[EVENTOS](#)

[ESPUMANTE](#)

[VINHO](#)

[SUCO DE UVA](#)

[CESTAS PARA PRESENTE](#)

[CERVEJA](#)

VOCÊ ESTÁ EM: [HOME](#) / [ESPUMANTE](#) / [BRUT](#)



Flair Branco Brut 2015

Cód. do Produto: 151B814

[Avalie este produto](#)

Elaborado com uvas Viognier, colhidas manualmente, pelo tradicional método tradicional de Champagne. Permanece com as leveduras para maturação por 15 meses e depois de pronto descansa por mais 2 meses.

Vinho espumante safrado caracterizado pelo seu frescor, acidez e estrutura, com aromas amanteigados, de brioche e frutas brancas. Harmoniza com saladas, peixes, cozinha asiática e apimentada, legumes e queijos untuosos do estilo camembert e roquefort.

Gradação alcoólica 12%

Açúcares: 10 g/litro

Sugestão de temperatura 6 a 8 °C

R\$ 52,00

QUANTIDADE

COMPRAR

Safra 2015. Almoço 02/11/2018. Chácara Colombo.