



Espumante RH Brut Rosé - 750ml



R\$54,00

Espumante RH Extra Brut Rosé - 750ml**Produtor do Espumante: Vinícola RH****Origem do Espumante: Brasil****Região do Espumante: Mariópolis - Paraná****Tipo do Espumante: Rosé brut - Método Champenoise****Uvas: Sangiovese (80%) e Chardonnay (20%)****Vinificação do Espumante: Primeira fermentação: Aço inóx com controle de temperatura. Segunda fermentação: Dezembro de 2013. Autólise das leveduras na garrafa de 15 meses. Degorgement: Março de 2015.****Teor Alcoólico Espumante: 11,5****Descrição do Espumante: Cor sedutora de tonalidade rose cereja, brilhante e com espuma fina e abundante. Aroma exótico e intenso de frutos do bosque como cassis, mirtilo, amoras e um toque de morango e framboesa.****Leve e fácil de beber, paladar macio e cremoso com boa estrutura e permanência de sabor na boca. Em final de boca uma leve característica do tanino.**

☰ ESPUMANTE RH BRUT ROSÉ - 750ML


<https://wa.me/5519991833595>


Harmonização do Espumante: Pode ser servido como aperitivo, acompanhando bem canapés, frutos do mar, peixes (salmão, congrio e linguado) e outros pratos de sabor leve e delicado, massas com molhos brancos e com molhos não picantes. O ideal é servir refrescado no balde de gelo a uma temperatura entre 6 e 8°C.

 CARRINHO 0
Notas:

A Vinícola RH está localizada no sudoeste paranaense, a 850m de altitude, uma nova região produtora de vinhos. Sendo fruto e desejo de inovação, associa espaço e tecnologia na elaboração unicamente de espumantes finos fazendo parte do novo tempo da vitivinicultura brasileira e ampliando sua geografia.

Safra 2015. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR .