

## Espumante RH Extra Brut Método Tradicional - 750ml

(//d26lpennugtm8s.cloudfront.net/sto/ESGOTADO

98e73f199883cff0f15121942792585-



R\$54,00

**Produtor do Espumante: Vinícola RH**

INÍCIO

PRODUTOS

CARRINHO 0

**Origem do Espumante: Brasil**

(<http://www.vinovin.com.br>)

**Região do Espumante: Mariópolis - Paraná**

**Tipo do Espumante: Branco - Método Champenoise**

**Uvas: Chardonnay (80%) e Sangiovese (20%)**

**Vinificação do Espumante: Colheita em janeiro 2011. Primeira fermentação em tanque de aço inox; segunda fermentação iniciada em fevereiro de 2012, em garrafa em autólise de 38 meses.**

**Teor Alcoólico Espumante: 11,5**

**Descrição do Espumante: Com reflexos amarelo dourado é animado por borbulhas finas. Aroma complexo, dando vazão a notas de frutas brancas maduras, frutas secas e alguns toques de torrefação e aroma terciário.**

**Em boca é bastante estruturado, equilibrado, acidez refrescante e final com toques de complexidade.**

**Harmonização do Espumante: Aperitivos, peixes, massas com molho branco, queijos**

**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.**

(<https://wa.me/5519991833595>)

Safra 2016. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR.