

<https://vinicolaaraucaria.com.br/>



Refinado, este vinho espumante é maduro e complexo. A escolha elegante para todas as ocasiões.

#### Método de elaboração

Champenoise.

#### Variedades



Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%).

### **Temperatura**

Aconselha-se servir entre 6° e 8° C.

### **Harmonização**

Versátil, pode ser servido antes das refeições ou com pratos de sabor leve e delicado. Acompanha entradas, saladas, quiches, peixes, frutos do mar e especialmente aves de caça.

### **Coloração**

Amarelo dourado. O desprendimento de borbulhas finas e persistentes formam um colar na superfície do vinho.

### **Aroma**

Elegante, com notas de fruta em calda e confeitaria. Apresenta aromas de pão tostado, torrefação, amanteigado, frutas cítricas, passas de abacaxi e laranja.

### **Paladar**

Intenso, com sabor persistente de fruta madura e torrefação. Espuma cremosa, com acidez refrescante.

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