

<http://www.cavecolinasdepdra.com.br/>

**BRUT ROSÉ**  
**VINHO ROSÉ**  
**ESPUMANTE**  
**R\$ 98,00**



Este produto foi elaborado pela Cave Geisse (Pinto Bandeira - RS), pelo método Champenoise. Sua maturação e processos finais pela Cave Colinas de Pedra.

Perlage fino e persistente. Coloração rosada com reflexos alaranjados, resultante de um longo período de guarda. No olfato, destacam-se aromas de mel, compota de figo e rosas.

Na boca apresenta excelente textura, com acidez equilibrada e retro gosto marcante e agradável.

**VINHO-BASE:** 100% Pinot Noir

**TEMPO MÍNIMO DE MATURAÇÃO EM CAVE:** 24 meses

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12% do volume

**GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR:** 9 gramas por litro

*Safra 2017. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR.*