

<http://www.labodegha.com.br/produtos/>



Cave Extrême Rose

Um espumante estruturado de paladar sofisticado com cor Rubi, notas de morango e framboesa além de uma leve acidez na boca remetendo a maçã vermelha. Equilibrados taninos suave e complexa persistência.

Origem: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza – AR.

Método de fermentação: Champenoise por 12 meses

Uvas: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Público: jovem e adulto, de paladar refinado para todas as ocasiões.

Pratos típicos sergipanos.

Almoço com os amigos locais, Aracaju, em 02/07/2011.