



## ESPUMANTE RIO BRAVO BRUT

### Elaboração

A elaboração da Espumante Brut RioBravo, ocorre com mistura de uvas finas Chardonnay, Riesling Itálico e Pinot Noir, as quais conferem aromas florais e de frutas, estrutura e corpo ao espumante.

### Variedades de Uvas

Chardonnay, Riesling Itálico e Pinot Noir

### Cor

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto visual límpido

### Aroma

Frutas como abacaxi, maçã verde e pêra.

### Paladar

Macio e com bom frescor. Apresenta acidez equilibrada e retrogosto agradável

### Gradação Alcoólica

11,2%

### Temperatura Ideal

8°C

*Safra. Vinícola Mioranza em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.*