



Espumante Vinícola Família Bebber Vero Natural Brut

Este Espumante Natural Brut é de coloração rosa tênue, límpido e brilhante, elaborado com as variedades Trebbiano, Chardonnay, Pinot Noir. Possui aroma cítrico com notas de frutas vermelhas e tostado. Leve com bom corpo e refrescante é um excelente espumante brasileiro de alta qualidade, produzido na premiada Vinícola Família Bebber, e elaborado pelo enólogo

Felipe Bebber. Passou por amadurecimento de 12 meses de autólise. Deve ser conservado em local protegido do sol, na posição deitada e temperatura ideal da adega de 04 a 06 C. Teor Alcoólico: 12,5% Temperatura de Serviço: 04 a 06 C Volume: 750 ml Região: Flores da Cunha, Serra Gaúcha, RS Uvas: Trebbiano, Chardonnay, Pinot Noir Método: Tradicional Vinícola: Família Bebber Amadurecimento: 12 meses de autólise Safra: 2016 Características/atributo Vinícola: Família Bebber Tipo: espumante brut branco Procedência: Serra Gaúcha, Brasil Produção: alta qualidade

Safra. Jantar em 30/12/2019. Hugo Lange.