

<https://www.totalvinhos.com.br/rh-espumante-brut>



RH Espumante Brut Branco

93 pontos e distinção como melhor espumante Brut Champenoise - Grande Prova de Vinhos do Brasil 2020

Os espumantes RH são mais uma prova do grande potencial e variedade da vitivinicultura brasileira. A RH - iniciais de Rotava e Herget, sobrenomes do casal de fundadores -, dedica-se, desde o ano 2000, unicamente à produção de espumantes pelo método tradicional. No final de 2020, a marca teve [grande destaque na imprensa](#) como verdadeiro achado em uma nova fronteira dos vinhos de qualidade do Brasil.

Seu local de elaboração é o oeste do Paraná, na pequena cidade de Mariópolis, cujas condições climáticas e altitude assemelham-se muito às da Serra Gaúcha, referência nacional na produção de espumantes de qualidade. De pequeníssima produção, com menos de dez mil litros elaborados a cada ano, A RH cuida manualmente do processo produtivo do início ao fim: os proprietários monitoram os vinhedos, colhem as uvas, elaboram os vinhos e realizam o *dégorgement* de forma totalmente manual, garrafa a garrafa.

Este espumante Brut é elaborado com 80% de Chardonnay e 20% de Pinot Noir. O vinho-base não passa por barricas e a autólise é de 20 meses. Maduro e complexo, destacam-se, no nariz, as notas de frutas de polpa branca e cítricas, com um leve toque de fermento ao final. É um espumante clássico, mas bastante fresco, perfeito para o clima do Brasil.

Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhar entradas, saladas, quiches e diversos pratos de sabor leve e delicado como frutos do mar e peixes.

Safra. Jantar em 25/08/2021. Pantucci Trattoria.