



Casa Portuguesa

BRUT ROSÉ

VINHO ROSÉ ESPUMANTE NATURAL MÉTODO CHARMAT

Campeão em 2015 e 2016, colecionador de medalhas, elaborado através do método Charmat, é um espumante atraente e de intenso perlage, combinando aromas florais e frutados, com uma delicadeza inesquecível. Aromas sutis de frutos frescos como pitangas e amoras. Um espumante cremoso, fino, delicado e sobretudo fresco de longo final. Em boca possui acidez marcante, bom corpo e excelente frescor no final.

TEOR ALCOÓLICO ● 12,5%.

AÇÚCAR ● 10g/L.

SIRVA ● de 6°C a 8°C.



www.familialemosdealmeida.com.br

vitrine



- OURO** Concurso Challenge International du Vin - França, 2015
- PRATA** Concurso Mundial de Bruxelas - Itália, 2015
- OURO** Concurso Vivandino - Argentina, 2015
- PRATA** Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2016
- OURO** Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2018
- COMMENDED** Wines of Brazil, 2019

familia
LE MOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENCARRAFADO NA ORIGEM

Safra 2017. Jantar em 25/08/2021. Pantucci Trattoria.