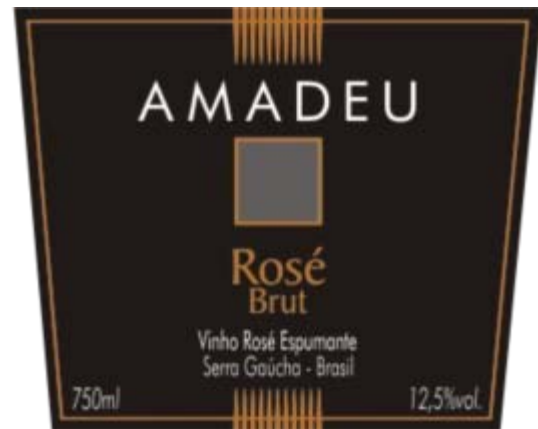


<http://www.cavegeisse.com.br/loja/produtos-detalhes.aspx?id=17>



### ***Espumante Amadeu Brut Rosé 2009***

O Espumante Amadeu Brut Rose e elaborado pelo método champenoise, destaca-se pelo excelente combinação de jovialidade e elegância.

Notas de Degustação

Apresenta uma bela coloração cereja claro, com excelente perlage. Boa intensidade aromática lembrando frutas vermelhas, como morango. No paladar, apresenta uma refrescante acidez com bom volumem e persistência em boca, agradável e versátil para comida.

Ficha Técnica

Vinho base: 100% Pinot Noir

Produção por hectare:

Pinot Noir - 8000Kg/h

Colheita: Fevereiro

Método de elaboração: Champenoise / Tradicional

Tempo de fermentação: Aprox. 120 dias

Tempo de amadurecimento: Mínimo 18 meses

Gradação de açúcar: 10 gramas por litro

*Entrada: Purê de batatas com ovas de caranguejo sobre torradas.*

*Principal: a) Paleta de cordeiro com risoto trufado.*

*b) Carré de javali com risoto de cogumelos e molho rotie.*

*Sobremesa: Degustação de sobremesas.*

*Jantar no restaurante C La Vie, em 08/12/2011, com a Turma dos Comunitários.*