













<https://vinhosanto.com/produto/407743/espumanta-abreu-garcia-rose-brut-tradicional-750ml>



Espumante Abreu Garcia Rosé Brut Tradicional

Abreu Garcia Espumante Rosé Brut Tradicional, surgiu com o desejo da criação de um novo produto, resultante dos cachos das variedades tintas quando realizado o raleio nos vinhedos. À princípio, o raleio de 30% das uvas era destinado a elaboração de vinhos espumantes e os outros 70% para elaboração de tintos. Com o tempo, este belo produto se tornou ícone na vinícola e inverte-se as percentagens, 70% para elaboração de espumantes e o restante, para tinto. Ainda seguindo com o processo de evolução deste espumante, a partir da safra 2019, ele deixa de ser produzido a partir do método Charmat e passa a ser produzido pelo método tradicional, com autólise de 12 meses. Teor Alcoólico: 12,2% Vol

Ficha Técnica

-  PAÍS Brasil
-  REGIÃO Campo Belo do Sul
-  UVA Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon
-  VINÍCOLA Abreu Garcia
-  AMADURECIMENTO Método Tradicional, 12 meses de autólise.
-  CLASSIFICAÇÃO Rosé Brut
-  GUSTATIVO Aromas que lembram blueberry, physalis, framboesa, cassis e amora se confirmam em boca, misturadas ao terroso pungente e acidez vibrante. Harmonização Extremamente versátil à mesa. Indicado para o acompanhamento de petiscos e entradinhas. Saladas com molhos agrídoces, carpaccios, frutos do mar, paellas, sushi, sashimi, sardinha, salmão defumado e sobremesas ácidas. Dica da Sommelière Tem estilo jovial e alegre. Ao ar livre transforma momentos simples e descontraídos em magia. Faz sucesso num piquenique e cai muito bem numa refeição completa.
-  POTENCIAL GUARDA 3 anos.
-  TEMPERATURA SERVIÇO 5°C
-  VISUAL Tem delicada cor rosada, lembrando os rosés provençais.
-  OLFATO É expressivo em aromas e pleno em sabor de frutas silvestres.
-  HARMONIZAÇÃO Extremamente versátil à mesa. Indicado para o acompanhamento de petiscos e entradinhas. Saladas com molhos agrídoces, carpaccios, frutos do mar, paellas, sushi, sashimi, sardinha, salmão defumado e sobremesas ácidas.

Safra. Adega Pilandro Brasil em 29/04/2022.