



CASA GERALDO NATURE MÉTODO TRADICIONAL

DESCRIÇÃO

O espumante Casa Geraldo Nature é a expressão total do nosso terroir, localizado na Serra da Mantiqueira, a uma altitude de 1.380 metros. Elaborado pelo método tradicional da espumantização, com 60% de uvas Chardonnay e 40% Pinot Noir, com 30 meses em maturação em sur lie. Espumante complexo e atraente, de coloração amarelo palha, perlage elegante, fino e persistente. Com aromas típicos do envelhecimento, como pão tostado, brioche, frutas secas, com leve toque floral. Em boca sente-se cremoso, com acidez equilibrada e final persistente.

Safra 2019. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.