



CASA GERALDO

MÉTODO

TRADICIONAL



ESPUMANTE BRUT

REGIÃO: Serra da Mantiqueira, Divinolândia - São Paulo

		SOLO LATOSSOLO vermelho com fragmentos de rocha.	ALTITUDE DOS VINHEDOS 1300m
		ÉPOCA DA COLHEITA Verão	

 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. Colheita manual com seleção de cachos.

VINHO ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

MÉTODO: Elaborado pelo método Champenoise, o mais tradicional na elaboração de espumante. A segunda fermentação é feita na garrafa logo depois de ser envasado, onde fermenta por vários meses e fica descansando mais 24 meses sobre as leveduras.

ELABORAÇÃO: Seleção total da uva, desengace e prensa. Separação do mosto flor para fermentar com leveduras selecionadas em tanques de aço-inox, com controle de temperatura (14°C a 18°C) para elaboração do vinho base. A segunda fermentação é feita na garrafa.

DEGUSTAÇÃO: É um espumante de cor amarelo palha, com perlage fino e persistente. Possui bouquet elegante, com notas de frutas em calda, remetendo principalmente pera e maçã. Aroma de brioche amanteigado e pão delicadamente tostado expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante.

HARMONIZAÇÃO



 TEMPERATURA DE SERVIÇO 8° a 11°C	 FORMATO DE TAÇA ADEQUADO	GRAU ALCÓOLICO: 12,0%
--	---	---------------------------------

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