



GRAN LEGADO BRANCO BRUT

- **6 a 8°C** Temperatura para consumo
- **11,5%** Graduação Alcoólica

DEGUSTAÇÃO

Apresenta coloração amarelo palha com reflexos cristalinos. Intensas e finas borbulhas. No aroma apresenta-se intenso, com notas de frutos frescos e flores brancas. No paladar apresenta-se elegante, com ataque levemente ácido, evoluindo para uma final de boca pleno, longo e marcante. Notas finais lembrando frutos cítricos.

PROCESSO

Vinho base elaborado pelo processo clássico, com prensagem direta da uva. Após etapas de assemblage e estabilização, tomada de espuma pelo processo charmat (refermentação em auto-claves). Maturação, estabilização e filtração. Envase, vedação e rotulagem.

VARIETADES

Chardonnay / Riesling Itálico / Viogner / Glera

Safra. Jantar 08/02/2023. Digby Curitiba.