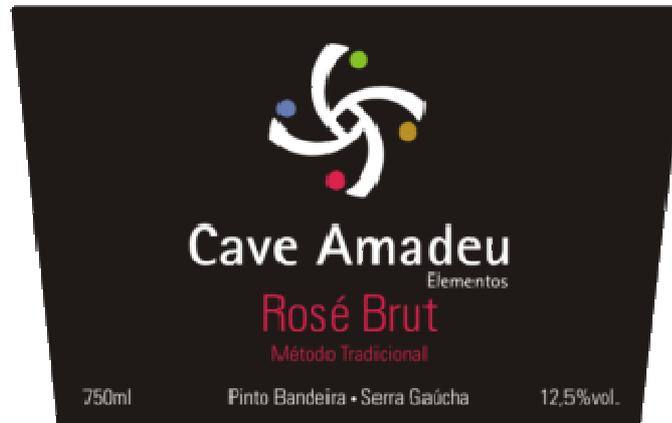


[http://www.cavegeisse.com.br/produtos\\_detalhes.aspx?id=17](http://www.cavegeisse.com.br/produtos_detalhes.aspx?id=17)



## *Espumante Amadeu Brut Rosé*

**Safra: 2011**

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 volume 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: Tradicional

Tempo de fermentação: Aprox. 120 dias

Tempo de amadurecimento: Mínimo 18 meses

Graduação de açúcar: 10 gramas por litro

*Rua da França – Feira Gastronômica e Cultural, A Fábrica em 24/11/2012.*