

http://www.cavegeisse.com.br/produtos_detalhes.aspx?id=15



Espumante Amadeu Brut

Safra: 2011

O Espumante Amadeu Brut elaborado exclusivamente pelo método tradicional (champenoise), sendo um produto desenhado para harmonizar-se com qualquer situação.

Notas de Degustação

Cor amarelo ouro com perlage fina. É persistente no nariz e mistura aromas de frutas maduras com notas florais. Possui equilíbrio entre acidez e álcool e deixa na boca a sensação macia. Sua persistência é longa, com boa acidez, apresentando presença de frutas secas e final agradável.

Acompanha muito bem aperitivos, bem como pratos feitos a base de peixe e carnes brancas.

Ficha Técnica

Vinho base:	80% Chardonnay 20% Pinot Noir
Produção Por Hectare:	Chardonnay - 9000Kg/h Pinot Noir - 8000Kg/h
Método de elaboração:	Tradicional
Colheita da uva:	Fevereiro
Tempo de fermentação:	Aprox. 120 dias
Tempo de amadurecimento:	Mínimo 18 meses
Gradação de açúcar:	10 gramas por litro

Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.