



INSTITUCIONAL

PRODUTOS

PREMIAÇÕES

NOTÍCIAS

MUNDO DO CHAMPAGNE

REPRESENTANTES

CATÁLOGOS ONLINE

LOCALIZAÇÃO

CONTATO

PRESENCE

BRUT

Coloração verde palha com reflexos dourados. Borbulhas finas e delicadas. Ao nariz, aromas frutados e florais. Pleno em boca, com final límpido e agradável. Possui borbulhas pequenas e numerosas que se movimentam com elegância pela taça. Resultado da combinação das variedades nobres Chardonnay e Riesling Itálico. O rigoroso processo de elaboração, a fineza de seus aromas e seu estilo puro e persistente permitem compará-lo aos melhores champagnes do mundo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Graduação alcoólica: 12,5% vol.;
- Temperatura de serviço: 6 a 8 °C;
- Embalagem: 750ml;
- Código: 801601 – Caixa com 6 unidades.

DICA DE HARMONIZAÇÃO

Com aromas frutados e intensos, acompanha muito bem pratos que tenham a mesma característica, como por exemplo: Fettuccine ao Molho Sugo e Paella Valenciana.

PREMIAÇÕES

Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.