



***Cave Geisse Espumante
Cave Geisse Nature
Ficha Técnica:***

Vinho base: Aprox. 70% Chardonnay /
30% Pinot Noir

Produção por hectare: Chardonnay -
9000Kg/h / Pinot Noir 8000Kg/h

Método de elaboração: Tradicional

Tempo de amadurecimento: Mínimo 24
meses

Safra: 2016

Imagens meramente ilustrativas - as safras
podem variar conforme disponibilidade do
produto

Safra 2016. Prova na Cave Geisse, Pinto Bandeira/RS, 30/09/2018.