



***Cave Geisse Espumante
Cave Geisse Rosé Brut
Ficha Técnica:***

Vinho base: 100% Pinot Noir

Produção por hectare: Pinot Noir 9000 kg/h

Colheita: Janeiro

Método de elaboração: Tradicional

Tempo de amadurecimento: Mínimo 24 meses

Graduação de Açúcar: 8 gramas por litro

Safrá: 2016

Imagens meramente ilustrativas

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