

## **ESPUMANTE CAVE GEISSE BRUT 2003**

garrafa de 750mL / caixa de 6 garrafas

Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%)

2003

Vinícola Cave de Amadeu

Pinto Bandeira

Brasil

**Visual:** amarelo palha com reflexos dourados, muito límpido e brilhante, perlage fina e abundante.

**Aromática:** bom ataque aromático, agregando frescor a toques de evolução, com muitas leveduras, torradas, frutas maduras, frutas secas e mel.

**Gustativa:** paladar como frescor, cremosidade e perlage intensa na língua. Sério, muito seco e encorpado

**Vinificação:** método champenoise, com 6 meses de fermentação na garrafa e mais 18 meses de envelhecimento sobre as leveduras e adeção de licor de expedição

**Teor Alcoólico:** 12%

**Classificação:** Vinho Espumante Fino Branco Brut

**Premiações:**

**Sugestão:** ideal para todos os momentos, como aperitivo e para acompanhar pratos a base de peixe e carnes brancas

