

ESPUMANTE CAVE GEISSE NATURE 2003

garrafa de 750mL / caixa de 6 garrafas

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

2003

Vinícola Cave de Amadeu

Pinto Bandeira

Brasil

Visual: dourado brilhante com reflexos esverdeados, perlage fino, intenso e persistente
Aromática: sofisticado, com intensos aromas de levedura (pão torrado e frutas secas) e toques cítricos
Gustativa: excelente estrutura, bastante seco, com boa persistência e acidez agradável

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

Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Vinho Espumante Fino Branco Nature

Sugestão: como não tem licor de expedição este espumante acompanha bem qualquer tipo de prato, aperitivos e sobremesas

