

ESPUMANTE CAVE GEISSE TERROIR 2002

garrafa de 750mL / caixa de 6 garrafas

Chardonnay (62%) e Pinot Noir (38%)

2002

Vinícola Cave de Amadeu

Pinto Bandeira

Brasil

Visual: amarelo palha brilhante com reflexos dourados, perlage pequena, abundante e persistente

Aromática: médio ataque aromático, elegante e delicado, lembrando no início flores brancas, damasco, maçã, fermentos e tostados, depois mostra toques de mel e frutas cristalizadas

Gustativa: o paladar é o seu ponto alto, encorpado, muito cremoso e com excelente persistência

Vinificação: Este diferenciado produto é resultado de fileiras de vinhedos demarcadas, rastreadas e selecionadas ao longo de dez anos, as quais foram identificadas como sendo o terroir ideal para a elaboração de espumante.método champenoise. Com 6 meses de fermentação na garrafa e mais 24 meses de envelhecimento sobre as leveduras, sem adição de licor de expedição

Teor Alcoólico: 13%

Classificação: Vinho Espumante Fino Branco Nature

Sugestão: espumante para todos os momentos, acompanha muito bem qualquer refeição

