

ESPUMANTE FINCA FERRER GRANDE CUVÉE PEDRO FERRER BOSCH

Em 1912, Pedro Ferrer Bosch se encontrou ante a uma indústria de vinho espanhol dizimada pela praga da filoxera. Ele viu que era ele momento de uma mudança radical e seu experimento resultou na saída ao mercado com as primeiras garrafas de cava sob o método Champenoise tradicional. Sua marca revolucionaria o mundo dos espumantes no século XX.



Tupungato | Vale de Uco - Argentina



60% Pinot Noir e 40% Chardonnay



Uvas "escolhidas a dedo", especialmente desenvolvidas para espumantes. Nós selecionamos cinco tipos diferentes de Chardonnay e quatro tipos de Pinot Noir para o a criação do blend, uma mistura muito interessante produzida finalmente com percentuais bem equilibrados de cada uva.



Envelhece em borras ocorre ao longo de 16 meses, depois finalizado como Brut Nature.

ANÁLISE SENSORIAL



Brilho bem integrado, de cor amarelo-ouro com notas rosadas fornecidas pelo Pinot Noir.



Aparecem aromas frescos, florais, frutados e herbais, juntamente com um nariz delicado que lembra framboesas e cerejas.



Em boca possui abertura atraente. Suave, equilibrado, remete a marmelada, notas de toranja, combinadas com notas de pão brioche e avelãs graças ao seu envelhecimento em borras. Final seco e mineral, com acidez vibrante que reflete o terroir de Gualtallary, convidando a outro gole.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Ótimo para acompanhar saladas, aves, queijos macios e frutas. Também acompanha bem carnes brancas e massas à base de creme. Perfeito com sobremesas frescas e de frutas cítricas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,4%

Açúcar: 3,6 g/l

Acidez Total: 7 g/l

PH: 3,22



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO