

ESPUMANTE CONSTELACIÓN BRUT

Os vinhedos de onde as uvas provem, tem entre 20 e 60 anos de idade, em sistema de condução espaldeira, com utilização de parcelas selecionadas, de videiras novas e velhas, mesclando vindima manual e automática.



La Mancha - Espanha



80% Airén, 15% Verdejo e 5% Sauvignon Blanc



A vinificação das variedades é feita separadamente e o corte percentual selecionado, vai para os tanques, onde acontece a segunda fermentação num período longo, obtendo camadas de complexidade aromática e gustativa.

ANÁLISE SENSORIAL



Apresenta perlage elegante e delicado que criam uma coroa na taça por um longo tempo. A cor é amarelo pálido.



Aroma com toques florais, limpos e sutis com uma delicada nota cítrica.



Na boca combina leveza com frescor, acidez equilibrada e delicioso retro-gosto.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Perfeito para qualquer ocasião. Acompanha muito bem aperitivos, petiscos e frutos do mar.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 10%

Açúcar: 12 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,15



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO