

HÓRUS BLANC DE BLANC BRUT

Criada na Serra Gaúcha em 2010 com objetivo de proporcionar a melhor experiência de consumo aos amantes de vinhos, nosso Espumante hoje é uma marca consolidada no mercado brasileiro e com sucesso. Sucesso que só é possível pois acreditamos que todo espumante deve possuir seu próprio princípio vital. Assim, não apenas seu nome, mas também sua personalidade presta homenagem ao Deus Egípcio dos Céus Hórus, conhecido por sua coragem, seu grande poder e luz.



Serra Gaúcha/RS - Brasil



Chardonnay, Riesling e Moscato



Seleção final dos cachos, prensagem direta das uvas frescas, prensa com atmosfera inerte, clarificação do mosto, inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*, fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C, mescla das variedades, estabilização tartárica e filtração.



Passa no mínimo 8 meses em tanques de aço inox através do método Sur Lies.

ANÁLISE SENSORIAL



Coloração cristalina com reflexos esverdeados e perlage delicado.



Aroma com notas de abacaxi e frutas tropicais de polpa branca.



Excelente frescor, equilíbrio e elegância.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Frutos do mar, Peixes e Saladas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 10,50 g/l

Acidez Total: 6,89 g/l

PH: 3,14



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO