

DEL GRANO

Espumante BRUT ROSÉ



ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

Moscato 95%, Merlot 5%



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil.



CLIMA

Temperado

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Brut

TEOR ALCOÓLICO

11% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

13,3 g/L



PRENSAGEM

Merlot com esmagamento, leve maceração com as cascas, seguido de prensagem.

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Tanques de inox pelo Método Charmat.



VISUAL

Tonalidade rosé cereja, brilhante e com borbulhas finas e abundantes.



AROMAS

Frutado intenso, riqueza de frutos do bosque como cassis, mirtilo, amora, morango e framboesa, junto com nuances de frutas brancas como pera e melão, e toques de confeitaria e pão.



PALADAR

Espumante refrescante, de boa acidez e vivacidade, boa estrutura e frescor e uma agradável facilidade de beber.



GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, para servir em festas e eventos sociais. Nas refeições pode acompanhar entradas leves, saladas, carnes brancas, peixes e frutos do mar.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

663

660 ml

EAN 13: 7897015211667

DUN 14: 27897015211661

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8 kg

Caixa: 26 x 17,5 x 31 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas