

Vallontano Espumante Rosé Brut

Produtor: Vallontano

Região: Serra Gaúcha

País: Brasil

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 12 Vol

Corpo: Médio

O Espumante Rosé Brut já foi eleito o melhor espumante do Brasil elaborado pelo método Charmat para o Guia Descorchados, que concedeu na ocasião 91 pontos a este cativante vinho. Elaborado com base nas castas Chardonnay e Pinot Noir, mostra sedutores aromas de frutas vermelhas e ótima presença no palato. É um vinho versátil, de minúscula produção, que combina com uma infinidade de pratos, sendo também uma ótima escolha como aperitivo.

Vallontano

UVAS:

Chardonnay (40%), Pinot Noir (30%) e Riesling Itálico (30%)

VINHEDOS:

Vinhedos próprios no Vale dos Vinhedos, Sul do Brasil. Colheita manual e rendimento controlado.

VINIFICAÇÃO:

Método Charmat. É adicionada uma pequena quantidade de Pinot Noir vinificada como vinho tinto.

MATURAÇÃO:

Sem passagem por barricas de carvalho.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Pronto para consumo

SERVIÇO:

Aperitivos, queijos, frutos do mar e peixes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 06 a 09°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Guia Descorchados 91 PTS /

