

# CAVE DE PEDRA

W I N E R Y

---



## **Espumante Brut Cave de Pedra.**

**Colheita:** 1<sup>a</sup> quinzena de Janeiro.

**Uvas:** Chardonnay e Pinot Noir

**Álcool:** 12 %

**Açúcares:** 9,70 g/l

**Origem:** Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

**Etapas de Elaboração:** O espumante segue os preceitos do Método Tradicional: elaboração do vinho base, engarrafamento e refermentação do vinho em garrafas de espumante, temperatura controlada em cave à 12°C, maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras, *remuage* em *pupitres*, *degórgement*, arrolhamento e rotulagem.

**Temperatura de Consumo:** 4 - 6 °C.

**Harmonização:** O espumante Brut Cave de Pedra acompanha perfeitamente um jantar do início ao fim. Perfeito para ser servido com peixes e frutos do mar, sushi, coquetéis, queijos frescos à semi maduros, massas e risotos.

**Notas de Degustação:** Coloração amarelo palha com reflexos dourados, *perlage* elegante e persistente. Grande fineza aromática, remetendo a frutas cítricas com maior tenacidade ao abacaxi, combinando-se a amêndoas e pão torrado. Em boca boa persistência, excelente cremosidade, um espumante tranquilo e delicado.