

# CAVE DE PEDRA

W I N E R Y

---



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

**Colheita:** 1ª quinzena de Janeiro

**Uvas:** Chardonnay

**Álcool:** 12 %

**Açúcares:** 10,00 g/l

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

**Etapas de Elaboração:** O espumante elaborado pelo 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*, *degorgement*, arrolhamento e *rotulagem*.

**Temperatura de Consumo:** 4 - 6 °C.

**Harmonização:** Harmoniza com peixes e frutos do mar, massas e risotos pouco condimentados, carnes mais leves, queijos de pouca maturação.

**Notas de Degustação:** Possui coloração palha com alguns reflexos esverdeados, perlage fino, persistente, intenso e encantador. Aromas remetendo a frutas secas como damascos e passas, sutilmente harmonizados a elementos cítricos e doces. Em boca um espumante muito cremoso, leve e marcante.