

CAVE DE PEDRA

W I N E R Y



Espumante Extra Brut Cave de Pedra.

Colheita: 1^a quinzena de Janeiro.

Uvas: Pinot Noir

Álcool: 12 %

Açúcares: 3.80 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*, *degorgement*, arrolhamento e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 5 - 7 °C.

Harmonização: Este fino espumante, por sua grande complexidade, possui uma ampla gama de harmonizações, indo de saladas a queijos fortes e maduros, até carnes brancas, aves, grelhados e gratinados.

Notas de Degustação: No olfato, aromas amanteigados, com leves notas de nozes e amêndoas, num conjunto de harmônicas sensações, que aumentam o desejo do já excitado paladar. Em boca, finalmente, um primeiro ataque de uma equilibrada e refrescante acidez, seguida de uma ótima cremosidade, que confere um grande volume, culminando em uma agradabilíssima persistência.