

Pietra

Espumante
Brut Rosé

Espumante Brut Rosé elaborado pelo Método Tradicional cuja segunda fermentação ocorre na própria garrafa. Possui maturação de 24 meses com as leveduras, o que proporciona a este produto excelente cremosidade e persistência além de uma complexidade aromática que vai desde frutas cítricas até pão tostado e mel.

Composição de Castas: 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Elaborado pelo Método Tradicional (*Champenoise*) este espumante passa pelas seguintes etapas: Elaboração do vinho base em tanques com temperatura controlada de 16°C a 18°C para preservação de aromas e frescor; Adição do licor de tirage e engarrafamento para a segunda fermentação do vinho. Após a segunda fermentação este espumante permanece maturando (autólise) em nossas caves por 24 meses. Posteriormente, as garrafas são submetidas ao processo de *Remuage* manual em *pupitres* para decantação das borras; *degorgement*, adição do licor de expedição, colocação da rolha e rotulagem manual.

Gradação Alcoólica: 12%

Açúcares: 9,7 g/L

Temperatura de Consumo: 4°C - 6°C

Harmonização: Pode ser servido como aperitivo ou acompanhar entradas. Sugestões: Mix de folhas verdes com presunto parma, bruschetas, risoto de camarão.

Notas de Degustação:



Visual: Atraente rosa salmão límpido e brilhante com um *perlage* fino e abundante.



Olfativo: Possui notas florais com nuances frutados que lembram pêsego, groselha e amora.



Gustativo: Espumante fresco com acidez vibrante e um excelente retrogosto no paladar.



CAVE DE PEDRA