



ESPUMANTE BLANC DE BLANC BRUT 2020

VARIEDADE: 100% Chardonnay

SAFRA: 2020

PRODUÇÃO: 5.400 garrafas

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes, frutos do mar, entradas, carnes brancas, embutidos e queijos.

VISUAL: Coloração amarelo-palha e borbulhas finas, intensas e persistentes.

OLFATIVA: Elegante e fresco, com aromas lembrando limão, abacaxi e notas de pão.

GUSTATIVA: Incrível cremosidade, aliada ao frescor das frutas e toque de levedura.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 4-6°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12% vol.