

ESPUMANTE VIVE ROSÉ BRUT

MENDOZA · ARGENTINA

Elaborado pelo Método Charmat, 100% com a uva Malbec. Atrativo, com uma linda cor rosada, possui borbulhas finas e persistentes, que demonstram sua elegância. De perfil cítrico, com um toque floral, possui um agradável volume de boca.

CATEGORIA
espumanteTIPO
EspumantePRODUTOR
Alta VistaUVAS
MalbecTEOR
ALCOÓLICO
13,5%SERVIÇO
6°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar pratos agrídoces, pescados, aperitivo;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ o mosto é extraído por prensagem direta;
- ◆ fermentação alcoólica a baixa temperatura, entre 12 °C. e 18 °C.;
- ◆ a tomada de espuma acontece em tanques de aço inox durante 35 a 40 dias a uma temperatura constante de 14 °C.
- ◆ terminada a fermentação, adiciona-se o licor de expedição e procede-se ao engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: de cor rasado claro (casca de cebola), com perlage fino e elegante;

Aroma: no nariz é fresco, com notas delicadas de frutas vermelhas e um delicado toque de flores;

Sabor: Corpo leve, com acidez delicada aliada a boa cremosidade, com final de boca longo e refrescante;