

ESPUMANTE
NATURE
SAFRA 2021



Imagem meramente ilustrativa



CEPAS DIAMANTINAS

NATURE

ESPUMANTE / SAFRA 2021

Este exemplar de Espumante Nature foi elaborado utilizando-se o Método Tradicional. Partindo de um vinho com 60% de Chardonnay e 40% Pinot Noir, passou por um período de 18 meses de autólise na cave da vinícola, em condições de equilíbrio e temperatura controlada. O resultado é um vinho de brilho intenso, complexidade aromática e elegância, coloração de amarelo palha com transição para amarelo dourado. Perlage persistente, intensa e fina.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12,2%

COMPOSIÇÃO

60% Chardonnay
40% Pinot Noir

Tempo de autólise:
18 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Perlage fina e intensa,
cor amarelo dourado.

OLFATIVO

Toques tostados, nozes,
abacaxi e frutas brancas
de caroço.

GUSTATIVO

Boa cremosidade, acidez viva
e integrada com volume de boca.
média persistência com
retrogosto de nozes.

