



LIBERWINES



ESPUMANTE FATTO A MANO SUR LIE ROSÉ 2022

Uva: Merlot e Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 12%

Temperatura: 6 - 8°C

Vinícola: Casa Pedrucci

Origem: Brasil



Notas de Prova: Coloração rosa salmão, com nuances violáceas, apresentando leve turbidez. Aromas complexos de leveduras, amêndoas e pão tostado, associado a notas de frutas vermelhas como framboesa, morango e cereja. No paladar esta ausência de açúcares é completamente suprida pela cremosidade e pela presença de levedura. Seco mas equilibrado, com acidez presente, final persistente, sobressaindo nuances de frutas vermelhas.



Técnica de Vinificação: Método tradicional. Após a fermentação o vinho permanece em contato com as leveduras.



Harmonize com: Frutos do mar leves, queijos moles e médios ou ainda como aperitivo na beira da praia ou da piscina.