



LIBERWINES



ESPUMANTE RESERVA EXTRA- BRUT

2021

Uva: Chardonnay, Pinot Noir E Riesling Itálico

Amadurecimento: Método tradicional com maturação mínima de 24 meses em garrafa.

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 6 - 10°C

Vinícola: Casa Pedrucci

Enólogo: Gilberto Pedrucci

Origem: Serra Gaúcha, Brasil



Notas de Prova: Cor amarela com reflexos dourados, límpido e brilhante. Perlage elegante com borbulhas delicadas e intensas. Apresenta aromas complexos de pão tostado, frutas secas e uvas passas. Excelente intensidade e acidez. Em boca demonstra fineza e frescor, com estrutura e final persistente.



Técnica de Vinificação: É extraído apenas 50% do peso das uvas na prensagem. Após a fermentação, os vinhos base permanecem em maturação com as borras finas por 6 meses. É elaborado pelo método tradicional com maturação mínima de 24 meses em garrafa.



Harmonize com: Aperitivos, saladas, massas e risotos, peixes e frutos do mar, carnes brancas.