



LIBERWINES



ESPUMANTE VALMARINO SUR LIE NATURE 2017

Uva: 70% Chardonnay,
30% Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 12,2%

Temperatura: 6 - 10°C

Vinícola: Valmarino

Enólogo: Marco Antônio
Salton

Origem: Brasil



Notas de Prova: Espumante de cor amarela dourada e brilhante. Apresenta borbulhas finas e persistentes que formam elegante coroa de espuma. No aroma, é complexo e intenso, predominando notas de fermento, pão fresco e maçã madura em harmonia com notas evoluídas de nozes, amêndoas e casca de laranja cozida. No paladar, é harmônico, tem acidez equilibrada e retrogosto frutado com grande cremosidade. Final de boca longo e persistente.



Técnica de Vinificação: Seu licor de expedição é feito com destilado de vinho envelhecido por 4 anos em barricas novas de carvalho americano.



Harmonize com: Entradas como canapés e antepastos de frutos do mar. Pratos à base de carne de porco e/ou carne de frango, bacalhau e até mesmo sushi.