



LIBERWINES



ESPUMANTE VALMARINO SUR LIE NATURE ROSÉ 2018

Uva: 50% Sangiovese,
50% Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 12%

Temperatura: 4 - 8°C

Vinícola: Valmarino

Enólogo: Marco Antônio
Salton

Origem: Brasil



Notas de Prova: Espumante de coloração rósea-salmão com tons amarelo alaranjado. No nariz, apresenta aroma intenso, lembrando doce de pêsego, damasco desidratado, fermento lácteo e pão fresco. No paladar, é delicado, possui uma acidez equilibrada e denota cremosidade.



Técnica de Vinificação: Maturação de 30 meses e 7 dias segundo o método tradicional.



Harmonize com: Aperitivos e entradas leves, amendoim torrado, carnes brancas, especialmente peru e pato, cogumelos e queijos envelhecidos.