

## Aquarius Brut Rosé

### DESCRIÇÃO

Produzido pelo método tradicional (champenoise) o Espumante Aquarius Brut Rosé, apresenta coloração rosada, com reflexos salmão lembrando tons cúpricos, excelente limpidez e matiz brilhante com intensa perlage formada por borbulhas finas e persistentes com formação de agradável coroa. No aroma, apresenta frescor, aromas frutados, frutas vermelhas tipo amoras, framboesa e pitanga.

No paladar, apresenta grande complexidade, bom equilíbrio da acidez que confere frescor e cremosidade ao paladar.



#### Produtor

Don Giovanni.



#### Região/País

Pinto Bandeira, Serra Gaúcha - Brasil.



#### Uva

50% Pinot Noir, 40% Merlot, 10% Chardonnay.



#### Maturação

12 meses de maturação sobre as leveduras - sur lie.

<b>Tipo</b>	<b>Teor alcoólico</b>	<b>Teor açúcar</b>
Espumante	12,6%	12 g/L
<b>Volume</b>	<b>Temperatura de serviço</b>	
750 ml	6° a 8°C	

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



#### Visual

Rosé com reflexos dourados, excelente brilho e perlage.



#### Aroma

Aroma fresco e elegante de frutas vermelhas silvestres, cores do campo e sutis notas de tostagem.



#### Paladar

Em boca é delicado, cremoso e equilibrado, com agradável retrogosto.



#### Harmonização

Harmoniza com ostras, camarão e pratos de médio sabor, pizzas e grelhados.

