

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.

| | | |
|---------------|-------------------------------|--------------------|
| Tipo | Teor alcoólico | Teor açúcar |
| Espumante | 12,6% | 12 g/L |
| Volume | Temperatura de serviço | |
| 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.

