



CAMPOS DE CIMA

Extra Brut



Medalha de Ouro - Concurso Brasileiro de Espumantes 2015 -
Destaque na categoria Extra Brut e Nature
Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2013
Medalha de Prata - GP Vinhos do Brasil - 2015
Comenda - International Wine Challenge - London 2015
Destaque no Guia Descorchados 2016 - Melhor Extra Brut do Brasil e Espumante
Revelação do Ano
Comenda - Wines of Brazil Awards - 2019

VINHO

Espumante Destaque no Guia Descorchados 2016 e já por duas vezes selecionado como o melhor da categoria no Brasil. Este é um Espumante super complexo e bem representativo do potencial da Campanha Gaúcha. É um espumante seco e bem mineral, com bastante fruta madura que nos lembra caju com maçã cozida com canela. Cremoso, frutado, tem uma qualidade incrível. Elaborado com as mesmas características do Espumante Brut, com as uvas Chardonnay e Pinot Noir pelo método tradicional, envelhece sempre um mínimo de 24 meses sur lie antes de ser lançado no mercado. Gosamos de harmonizar este espumante com torta de palmito e frango, mas também fica interessante com yakisoba de legumes e óleo de gergelim.



TIPO

Espumante Natural
Extra Brut



SAFRA

2015



AMADURECIMENTO

Envelhece por um mínimo de 24 meses em suas leveduras "sur lie"



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Campanha Gaúcha



ALCOOL

12,50% vol.



CASTA

Chardonnay
Pinot Noir

VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Tres Bocas , Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Amarelo dourado claro. A perlage fina e consistente sobe firme e forte formando uma bela coroa de espuma.



AROMAS

Aromas de flores e frutas brancas, com notas de leveduras e pão. Os aromas tropicais e cítricos aparecem deixando um toque de finess e equilíbrio..



BOCA

Boa acidez associadas a notas tropicais, sendo profundo e com boa persistência.



HARMONIZAÇÃO

Torta de palmito e frango, mas também fica bem interessante com yakisoba de legumes e óleo de gergelim.



TEMPERATURA

5° a 8° Celsius.



CAMPOS DE CIMA
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.3433.2414 | 55.99708 7500
contato@camposdecima.com.br
www.camposdecima.com.br

BR 472, Km 481, Trevo de acesso a Itaqui.
Zona Rural | 97650-000 | Itaqui, RS.