



CAMPOS DE CIMA

Reserva Nature

VINHO

Elaborado pelo método tradicional com as uvas Chardonnay e Pinot Noir este espumante passou 48 meses *sur lie* antes do seu lançamento. É uma edição exclusiva para apreciadores de espumantes no seu estado mais natural.

PRODUÇÃO LIMITADA: 2.200 garrafas



TIPO

Espumante Natural Nature



SAFRA

2015



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Campanha Gaucha



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 Três 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

Dourado Brilhante



AROMAS

Intensos panificados, de biscoito e fermento com notas de frutos tropicais.



BOCA

Paladar bem expressivo e refrescante com intensa perlage. Bastante complexo.



HARMONIZAÇÃO

Para tomar por si só ou para acompanhar saladas, canapés e sushi.



TEMPERATURA

5° 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.