



CAMPOS DE CIMA

Estribo – Sur Lie

VINHO

Sur Lie é uma expressão francesa que significa “sobre as borras”. Trata-se de um método de amadurecimento muito utilizado em espumantes e vinhos brancos. Após a fermentação, se opta por manter a bebida em contato com as leveduras. Esse é seu grande diferencial, ele continua envelhecendo por tempo ilimitado e a decisão de suspender essa evolução é unicamente de quem está no **estribo**, voce decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência.

PRODUÇÃO LIMITADA: 800 garrafas



TIPO

Espumante Nature Rosé
Sur Lie



SAFRA

2018



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Campanha Gaucha



ALCOOL

12,50% vol.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Salmão blush rosado,
com a presença das
leveduras



AROMAS

Complexo e muito
agradável,
predominando os
aromas da leveduras
e de frutas vermelhas



BOCA

Bem complexo,
elegante, uma
experiência única.



HARMONIZAÇÃO

Sushi, Saladas,
Cordeiro ou por si só



TEMPERATURA

5° a 8° Celsius



CASTA

Chardonnay
Pinot Noir