



CAMPOS DE CIMA

Brut – Charmat

VINHO

Elaborado pelo método Charmat – Método Tanque – o Campos de Cima Brut Método Charmat é refrescante e frutado, com excelente perlage. É um espumante equilibrado, de estrutura complexa e alta cremosidade, ideal para celebrar os bons momentos da vida.



TIPO

Espumante Natural
Branco Brut



CASTA

Chardonnay
Pinot Noir



ALCOOL

12,50%vol.



TEMPERATURA

3° a 7° Celsius

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Límpido e brilhante, de coloração amarelo com reflexos esverdeados.



AROMAS

Complexo e muito agradável, ressaltando as notas cítricas e de maçã verde.



HARMONIZAÇÃO

Ótimo para acompanhar aperitivos leves e frutas secas ou frescas. Excelente com massas e pratos orientais, como sushi.



BOCA

Bem complexo, refrescante, excelente acidez, com um final de boca macio e equilibrado e alta cremosidade.

