



CAMPOS DE CIMA

GIGI Brut



Grande Medalha de Ouro - VIII Concurso Brasileiro de Espumantes 2013

Medalha de Ouro - IX Concurso Brasileiro de Espumantes 2015

Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2014

Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2013

Medalha de Ouro - VII Concurso Brasileiro de Espumantes 2011

Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2011

Medalha de Ouro - V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2010

Medalha de Prata - Decanter World Wine Awards - London 2015

Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2015

Medalha de Prata - VII Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2014

Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2013

Medalha de Prata - VI Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2012



VINHO

O premiadíssimo Espumante Brut Campos de Cima está de volta, agora com novo nome e nova história para contar: Espumante Brut GIGI.

Este delicado espumante foi criado em homenagem a Maria Virginia, conhecida como GIGI, matriarca da família Silva Ayub e que colheu o primeiro cacho de uvas dos vinhedos Campos de Cima.

Elaborado pelo método Tradicional - Método champenoise - com as uvas Chardonnay e Pinot Noir este espumante passou um mínimo de 12 meses sur lie antes do seu lançamento.



TIPO

Espumante Natural Brut



SAFRA

NS



AMADURECIMENTO

Envelhece por um mínimo de 12 meses em suas leveduras "sur lie"



REGIÃO

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 provêm 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

Apresenta perlage fino, intenso e delicado. Límpido e brilhante, de coloração amarelado dourado



AROMAS

Frutas brancas e tropicais maduras, permeadas por notas florais de pão e de frutos secos.



BOCA

Fruta mais madura, exibindo mais dulçor e concentração, que são equilibrados por sua gostosa acidez.



HARMONIZAÇÃO

Ótimo para tomar por si só, acompanhar frutas secas ou frescas. Excelente com massas e pratos orientais, como sushi.



TEMPERATURA

3° a 7° Celsius.



CAMPOS DE CIMA
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

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.