



# DEL GRANO

## Espumante BRUT BRANCO



### ESTILO

Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.



### ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

### ALTITUDE

750 metros

### SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil.

### TIPO DE UVA

Moscato

### AÇÚCAR RESIDUAL

14 g/l

### GRAU ALCOÓLICO

11% vol.

### CLIMA

Temperado

### PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace.

### FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

### BARRICA

Não.



### VISUAL

Com reflexos verdes, o tom dourado pálido e vivo é animado por borbulhas finas.



### AROMAS

O nariz é limpo, fresco, dando vazão a notas de frutas brancas, frutas secas e alguns toques florais.



### PALADAR

Na boca é bastante aromático, franco e refrescante. Uma expressão alegre se desprende do seu todo.



### GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, para servir em festas e eventos sociais. Nas refeições pode acompanhar entradas leves, saladas, carnes brancas, peixes e frutos do mar.



Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

662

660 ml

EAN 13: 7897015211650

DUN 14: 27897015211654

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8 kg

Caixa: 26 x 17,5 x 31 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30,5 cm

Pallet: 23 x 4 = 92 caixas