



NOUVELLERE

CUVÉE



LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO:

Vale de Uco, Mendoza, Argentina - Chardonnay de Los Árboles e Pinot Noir de Altamira.

VINIFICAÇÃO:

COMPOSIÇÃO: 65% Chardonnay, 35% Pinot Noir.

MÉTODO: Tradicional ou Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Extra Brut – 8gr/lit de açúcar

MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS: 24 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Brilhante, com reflexos verde esmeralda. Perlage fina e coroa persistente. No nariz, percebem-se delicados aromas de frutos vermelhos e maçã vermelha madura, com notas de pão brioche provenientes das leveduras. Na boca é intenso e complexo, com um paladar equilibrado que combina acidez com uma sensação de cremosidade.

HARMONIZAÇÃO:

Excelente como aperitivo, harmoniza muito bem com mariscos e peixes, e especialmente ceviche. Ideal para acompanhar uma vitela com legumes ou um salmão com molho de limão.