



CAVE GEISSE CONCEITO

Brut

24 MESES DE GUARDA

Um clássico dos espumantes elaborados pela Família Geisse, apresenta a perfeita combinação entre as variedades Chardonnay, que entrega toda elegância e sofisticação, somado ao Pinot Noir com toda sua estrutura, traduzindo-se em um vinho muito gastronômico, indicado para as mais variadas harmonizações.

FICHA TÉCNICA

TERROIR

Pinto Bandeira

COLHEITA

Manual - Janeiro

GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR

8,5g/l

VARIEDADES

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

MÉTODO

Tradicional

PRODUÇÃO POR HA

aprox. 8.000 Kg/ha

HARMONIZAÇÃO



APRESENTAÇÃO



750ml



6 unidades



★
91

pontos
Descorchados
- 2023 -

★

★
92

pontos
Marcelo Copello
Wine Specialist
- 2021 -

★

★
92

pontos
Descorchados
- 2021 -

★

★
OURO
Grande Prova
Vinhos do Brasil
- 2020 -

★