

CAVE GEISSE Vintage Brut

EDIÇÕES LIMITADAS DE 2002 A 2016

O Terroir de Pinto Bandeira resumido em um espumante!

Um símbolo, sendo a prova incontestável do alto nível de qualidade do terroir selecionado por Mario Geisse nos anos 70, que permite a um espumante evoluir mantendo-se vivo mesmo após tanto tempo de guarda, algo que poucas regiões produtoras de espumantes de alto nível no mundo permitem. Tem como seu principal diferencial o tempo de guarda em contato com as leveduras, que entregam a ele uma estrutura fantástica com características de mel, nozes e especiarias que permanecem muito tempo em nosso pensamento, aguardando a próxima oportunidade de apreciá-lo.



FICHA TÉCNICA

TERROIR <i>Pinto Bandeira</i>	COLHEITA <i>Manual - Janeiro</i>	GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR <i>7g/l</i>
VARIEDADES <i>70% Chardonnay 30% Pinot Noir</i>	MÉTODO <i>Tradicional</i>	PRODUÇÃO POR HA <i>aprox. 8.500 Kg/ha</i>

APRESENTAÇÃO



1,5L



Embalagem
presenteável



HARMONIZAÇÃO

Sua estrutura e grande complexidade o fazem indicado para pratos com molhos bem condimentados.