



CAVE GEISSE CONCEITO

Rosé Brut

24 MESES DE GUARDA

Todo o requinte de um grande Rosé pode ser encontrado neste espumante 100% Pinot Noir, que passou por um cuidadoso processo de elaboração e envelhecimento ao longo de 2 anos, originando um espumante intenso e ao mesmo tempo delicado. Com um belo perlage e complexos aromas de frutas vermelhas, toques de mel e figo em calda. Um espumante para encantar!

FICHA TÉCNICA

TERROIR Pinto Bandeira	COLHEITA Manual - Janeiro	GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR 8,5g/l
VARIEDADES 100% Pinot Noir	MÉTODO Tradicional	PRODUÇÃO POR HA 8.000 Kg/ha

HARMONIZAÇÃO



APRESENTAÇÃO

