Sur Lie Nature

COM LEVEDURAS

Um espumante sem dégorgement, onde a autólise das leveduras ocorre até a abertura da garrafa. Ou seja, quem determina o tempo de guarda é você. O período que o espumante permanece com as leveduras proporciona maior complexidade, estrutura e cremosidade, além de conservá-lo em perfeito estado.

FICHA TÉCNICA

TERROIR
Pinto Bandeira

COLHEITA
Manual - Janeiro

GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR
Açúcar residual de fermentação

VARIEDADES
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

MÉTODO
Tradicional

PRODUÇÃO POR HA
9.500 Kg/ha

HARMONIZAÇÃO

APRESENTAÇÃO

750ml

6 unidades

92 pontos Descorchados - 2021 & 2023 -

93 pontos Marcelo Copello Wine Specialist - 2021 -

VINHO REVELAÇÃO Descorchados - 2019 -