



CAVE GEISSE PREMIUM

Extra Brut

36 MESES DE GUARDA

EDIÇÃO LIMITADA
10.200 GARRAFAS

Inspiração para grandes momentos:
harmonia e intensidade.

Um espumante delicado e ao mesmo tempo intenso e equilibrado. Ficou 3 anos em maturação, o que lhe dá características marcantes e harmônicas. Complexo e cremoso, apresenta um bom equilíbrio entre acidez e açúcar. Com boa intensidade aromática, lembra frutas, flores brancas com toque de nozes, mel e brioche.

FICHA TÉCNICA

TERROIR

Pinto Bandeira

COLHEITA

Manual - Janeiro

GRADUAÇÃO DE AÇÚCAR

6g/l

VARIEDADES

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

MÉTODO

Tradicional

PRODUÇÃO POR HA

aprox. 7.250 Kg/ha

HARMONIZAÇÃO



APRESENTAÇÃO



750ml



6 unidades

