CAMPOS DE CIMA

# GIGI Brut Rosé

Grande Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards 2020
Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards 2019
Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2016

## VINHO

O premiado Espumante Brut Rosé Campos de Cima está de volta, agora com novo nome e nova história para contar: Espumante Brut GIGI.

Este delicado espumante foi criado em homenagem a Maria Virginia, conhecida como GIGI, matriarca da família Silva Ayub e que colheu o primeiro cacho de uvas dos vinhedos Campos de Cima.
Elaborado pelo método Tradicional - Método champenoise - com as uvas Chardonnay e Pinot Noir este espumante passou um mínimo de 12 meses sur lie antes do seu lançamento.

**TIPO**
Espumante Rosé Natural Brut

**SAFRA**
NS

**AMADURECIMENTO**
Envelhece por um mínimo de 12 meses em suas leveduras "sur lie"

**REGIÃO**
Campanha Gaúcha

**ALCOOL**
12,50%vol.

**CASTA**
Chardonnay
Pinot Noir

## VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Tres Bocas , Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### COR

Rosada clara, blush. Apresenta perlage fino, intenso e delicado. Límpido e brilhante.

### AROMAS

Frutas vermelhas, permeadas por notas florais. Presentes os aromas de pão e de frutos secos transmitidos pelo envelhecimento sur lie

### BOCA

Apresenta um lado sério, boa fruta, corpo excelente e ótimo frescor

### HARMONIZAÇÃO

Ótimo para tomar por si só, canapés de carpaccio, frutos do mar ou sushi.

### TEMPERATURA

3° a 7° Celsius.