



CAMPOS DE CIMA

# Reserva Nature



## VINHO

Elaborado pelo método tradicional com as uvas Chardonnay e Pinot Noir este espumante passou um mínimo de 24 meses *sur lie* antes do seu lançamento. É uma edição exclusiva para apreciadores de espumantes no seu estado mais natural.

**PRODUÇÃO LIMITADA:** 2.000 garrafas



### TIPO

Espumante Natural Nature



### SAFRA

2022



### INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Campanha Gaúcha



### ALCOOL

12,50% vol.



Pinot Noir

## AMADURECIMENTO

Envelhece por um mínimo de 24 meses em suas leveduras “sur lie”

## 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

Dourado Brilhante



### AROMAS

Intensos panificados, de biscoito e fermento com notas de frutos tropicais.



### BOCA

Paladar bem expressivo e refrescante com intensa perlage. Bastante complexo.



### HARMONIZAÇÃO

Para tomar por si só ou para acompanhar saladas, canapés e sushi.



### TEMPERATURA

5° Celsius.



**CAMPOS DE CIMA**  
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.99907 0808 | 55.99708 7500  
contato@camposdecima.com.br  
[www.camposdecima.com.br](http://www.camposdecima.com.br)

BR 472, Km 481, Trevo de acesso a Itaqui.  
Zona Rural | 97650-000 | Itaqui, RS.