



CAMPOS DE CIMA

Brut



Grande Medalha de Ouro - VIII Concurso Brasileiro de Espumantes 2013
Medalha de Ouro - IX Concurso Brasileiro de Espumantes 2015
Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2014
Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2013
Medalha de Ouro - VII Concurso Brasileiro de Espumantes 2011
Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas - Brasil 2011
Medalha de Ouro - V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2010
Medalha de Prata - Decanter World Wine Awards - London 2015
Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2015
Medalha de Prata - VII Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2014
Medalha de Prata - International Wine Challenge - London 2013
Medalha de Prata - VI Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2012



VINHO

O primeiro Espumante lançado pela Campos de Cima, é também o mais premiado da vinícola. É elaborado pelo método tradicional (*champenoise*), com 70% de Chardonnay e 30% Pinot Noir.

Os espumantes método tradicional da vinícola são sempre safrados

- *milésime* - o que significa que cada garrafa guarda uma história única para contar.

Envelhecem um mínimo de 24 meses *sur lie* - em contato com as leveduras - antes de serem lançados no mercado. Apesar de ser um Espumante Brut não pense que é doce! Oferece apenas uma pitadinha de doçura, com traços minerais e bastante fruta madura que nos lembra de pera, maçã fuji, caju maduro e maçã cozida com canela. Na taça é dourado, em boca cremoso, frutado, com uma acidez excelente.



TIPO

Espumante Natural Brut



SAFRA

2015



AMADURECIMENTO

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



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Campanha Gaícha



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

Apresenta perlage fino, intenso e delicado.



AROMAS

Aromas de frutas brancas e tropicais maduras, permeadas por notas florais de pão e de frutos secos.



BOCA

Fruta mais madura, exibindo mais dulçor e concentração, que são equilibrados por sua gostosa acidez.



HARMONIZAÇÃO

Cordeiro assado no forno, leitão ou outras carnes gordas, sushi e aperitivos.



TEMPERATURA

5° a 8° Celsius.



CAMPOS DE CIMA
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.3433.2414 | 55.99708 7500
contato@camposdecima.com.br
www.camposdecima.com.br

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