



CAMPOS DE CIMA

Brut Rosé – Charmat

VINHO

Elaborado pelo método Charmat – Método Tanque – o Campos de Cima Brut Rosé Método Charmat é refrescante e frutado, com excelente perlage. É um espumante equilibrado, de estrutura complexa e alta cremosidade, ideal para celebrar os bons momentos da vida.



TIPO

Espumante Natural Rosé
Brut



CASTA

Chardonnay
Pinot Noir



ALCOOL
11,50%vol.



TEMPERATURA
3° a 7° Celsius

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Delicado rosado, bem
atraente.



AROMAS

Complexo e
agradável, onde se
destacam as frutas
frescas vermelhas,
como amoras e
morangos



HARMONIZAÇÃO

Ótimo para acompanhar
aperitivos leves e frutas
secas ou frescas.
Excelente com massas e
pratos orientais, como
sushi, ou peixes
grelhados.



BOCA

Bem complexo,
refrescante,
excelente acidez,
com um final de
boca macio e
equilibrado.

