

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



ANTONELLA ESPUMANTE BRUT

*40% Glera, 20% Trebbiano, 20% Chardonnay e 20% Riesling Itálico
Monte Belo do Sul - RS*

Sacramentos Vinifer é uma vinícola com sede na Serra da Canastra e que perpetua uma linda história familiar de amor pelos vinhos.

Antonella, que dá nome a linha de espumantes da vinícola, é a neta mais velha do proprietário, que com sua personalidade jovem e vibrante, foi a inspiração para criar espumantes que tivessem essas mesmas características.

Antonella Brut é alegre e descontraído, mas também inesquecível.

VINHEDOS:

Localizados em Monte Belo do Sul – RS.

VINIFICAÇÃO:

Método Tanque (Charmat) de única fermentação.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração palha com ligeiros reflexos esverdeados. Perlage fino, delicado e persistente.

OLFATIVO: Notas de frutas como limão siciliano, maçã verde e goiaba branca que conduzem a um final delicado e levemente floral.

GUSTATIVO: Muito fresco, de corpo leve e final agradável, convidando ao próximo gole.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6 a 8 graus.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho, em um brunch ou acompanhado de queijos como burratas, brusquetas de tomates frescos, saladas, preparos vegetarianos, pescadas brancas e risotos de vegetais. Também é uma ótima companhia para sobremesas à base de cremes e frutas.

ANÁLISES:

ALCOOL: 11%

PH: 3,25

ACIDEZ TOTAL: 6,37 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL: 11 g

PONTUAÇÕES:

Guia Descorchados - 90 pontos.

Revista Adega - AD 90 pontos.