

SERRA DA CANASTRA



SACRAMENTOS

VINÍFER



ANÁLISES:

ALCOOL: 11%

PH: 3,25

ACIDEZ TOTAL: 6,37 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL: 11 g

ANTONELLA ESPUMANTE BRUT ROSÉ

25% Glera, 25% Trebbiano, 25% Riesling Itálico, 20% Chardonnay e 5% Pinot Noir

Serra Gaúcha - RS

Sacramentos Vinífer 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 Rosé é alegre e descontraído, mas também inesquecível.

VINHEDOS:

Localizados em Monte Belo do Sul e Nova Prata, na Serra Gaúcha – RS.

VINIFICAÇÃO:

Método Tanque (Charmat) de única fermentação.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração rosada que lembra lichia. Perlage fino, delicado e persistente.

OLFATIVO: Aromas de frutas silvestres, com um final que remete ao frescor de folhas de hortelã.

GUSTATIVO: Muito fresco, com corpo leve que reproduz os aromas e final prolongado muito fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6 a 8 graus.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho, ou acompanhado de queijos macios, gastronomia asiática crua, tartar de salmão, peixes e frutos do mar. Também é uma ótima companhia para sobremesas à base de cremes e frutas vermelhas.

PONTUAÇÕES:

Guia Descorchados - 90 pontos.

Revista Adega - AD 91 pontos.