

Gioia Sur Lie Nature I.P Pinto Bandeira 2016

Pinto Bandeira, na serra gaúcha, é a segunda região demarcada a conquistar Indicação de Procedência (IP) no Brasil. Pela sua altitude, 730 metros do nível do mar, tem uma vocação natural para cultivo de uvas. Foi este o local escolhido pela Vinícola Aurora para cultivar uvas destinadas à produção de vinhos e espumantes de altíssima qualidade.

 **ORIGEM**
Pinto Bandeira – RS

 **SAFRA**
2016

 **TEOR ALCOÓLICO**
13%

 **CASTAS**
60% Chardonnay
30% Pinot Noir
10% Riesling Itálico

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
6°C a 8°C



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É um espumante em sua forma mais original, sem dégorgement e, conseqüentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada, sendo o grande diferencial deste exemplar. O espumante continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusivamente sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência. A técnica conhecida pelo nome sur lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. O corte perfeito entre Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico proporcionaram uma bebida única, de coloração amarelo claro com perlage abundante e turbidez natural pela presença das leveduras. Com maturação mínima de 24 meses, esse espumante possui aromas que remetem à doçura de damascos e a robustez de amêndoas tostadas, com cremosidade bem presente. Toques elegantes de flores como a laranjeira se destacam, acompanhando seu paladar de acidez delicada. Foram elaboradas apenas 1.000 unidades.

HARMONIZAÇÃO

Ostras gratinadas, moqueca capixaba, ceviche de frutos do mar, carpaccio de polvo, canapés e pratos com carnes brancas.

