

Aurora Espumante Brut Rosé

Em fevereiro de 1931, 16 viticultores resolveram se unir para realizar um sonho coletivo que hoje conta com 1.100 famílias associadas. Este vinho homenageia esta data tão importante para nós, e mostra que um sonho que se sonha junto, torna-se realidade.

 **ORIGEM**
Serra Gaúcha

 **TEOR ALCOÓLICO**
11,5% - método charmat

 **CASTAS**
Merlot e Glera (antiga Prosecco*)

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
4°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visualmente límpido e brilhante, de cor rosé delicada. No nariz, tem boa intensidade de aroma, ataque cítrico inicial, com notas florais e de frutas tropicais como melão, combinadas com aquelas provenientes do contato com as leveduras, como pão fresco. Em boca, um espumante equilibrado com sabor persistente, acidez vibrante que o mantém fresco até o último momento, evidenciando um retrogosto de frutas vermelhas.



HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com pratos frescos, como uma salada caprese; entradas, como bruschettas; carnes brancas condimentadas, como frango teriyaki ou com molho de mel e alho; receitas agrídoces, como chutney de manga; peixes e frutos do mar em geral; e queijos suaves e até com média maturação.

