

Aurora Pinto Bandeira Método Tradicional Extra Brut

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



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



CASTAS

60% Chardonnay

30% Pinot Noir

10% Riesling Itálico



TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Espumante elaborado pelo Método Tradicional, buscando a harmonia entre o clássico e o inovador. O corte perfeito entre Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico proporcionaram uma bebida única, de coloração amarelo palha e cremosidade singular. Após amadurecer por 12 meses em contato com as leveduras, esse Espumante possui aromas que remetem à doçura de damascos e a robustez de amêndoas tostadas. Toques elegantes de flores como a laranjeira se destacam, acompanhando seu paladar de delicada acidez.

HARMONIZAÇÃO

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

