

Aurora Procedências Brut Chardonnay

Para destacar a excelência da produção de seus associados e homenagear a dedicação desses produtores com seus vinhedos e a consequente qualidade das uvas, a Vinícola Aurora lançou a linha Aurora Procedências, composta por três espumantes: Chardonnay Brut é elaborado com uvas cultivadas por associados da comunidade de Lajeadozinho. Pinot Noir Branco Brut é feito com as uvas das famílias estabelecidas em Tuiuty. E o Rosé Brut, um corte de Pinot Noir vinificada em rosé e de Riesling Itálico, identifica a produção de Monte Belo do Sul (Riesling) e Tuiuty (Pinot Noir).



ORIGEM

Lajeadozinho – Veranópolis – RS



TEOR ALCOÓLICO

12%



CASTAS

100% Chardonnay



TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Brut, elaborado somente com uvas Chardonnay, parte de seu vinho base tem rápida passagem por barricas de carvalho francês, conferindo ao espumante um doce e delicado aroma de baunilha. Aromas frutados, típicos da variedade Chardonnay, também são marcantes. Coloração amarelo-palha com reflexos dourados, perlage fino e persistente. É bastante refrescante, de ótimo corpo e acidez equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Sashimi, atum, camarão ao alho e óleo, frutos do mar fritos, risoto de palmito com camarão, paella valenciana, filé de salmão, canapés e pratos com carnes brancas.

