

Aurora Procedências Brut Rosé

Para destacar a excelência da produção de seus associados e homenagear a dedicação desses produtores com seus vinhedos e 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

Monte Belo do Sul e Tuiuty –
Bento Gonçalves – RS



TEOR ALCOÓLICO

11%



CASTAS

Pinot Noir 80% | Riesling Itálico
20%



TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Elaborado com uvas Pinot Noir e Riesling Itálico, este corte confere ao produto aromas finos e frutados do Pinot Noir e aromas florais do Riesling Itálico, somando-se a eles os aromas secundários, como pão torrado, obtidos durante a tomada de espuma e o amadurecimento do espumante em autoclave. Coloração rosada, perlage fino e persistente. Muito refrescante na boca, ótimo corpo e acidez moderada, presente e bem equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

É ideal para acompanhar frutos do mar em vários preparos (como risotos, paella e moquecas), filés de atum e de salmão, sushis e temakis de salmão, ovas, alguns pratos da cozinha tailandesa, carpaccio, entre outros.

