

Saint Germain Espumante Brut

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%

 **CASTAS**
Corte de uvas viníferas

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
5°C a 6°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Um Espumante leve, de coloração amarelo-palha, com toques esverdeados. Seus aromas denotam o frescor dos Espumantes da Serra Gaúcha, com notas de maçã verde e pêra. No paladar, seu frescor é confirmado, com uma acidez equilibrada e refrescante.



HARMONIZAÇÃO

O Saint Germain Brut harmonizará com pratos mais leves, devido ao seu frescor e estrutura média. Antepastos frios e em conservas, como pequenos peixes com azeite de oliva, filé de anchovas, peixes brancos empanados ou grelhados, vários preparos com frango – como ao alho e óleo, empanados, grelhados – queijos leves, pastel de camarão, casquinha de siri e bolinhos de bacalhau.



**SAINT
GERMAIN**

VINÍCOLA
AURORA

Cooperativa Vinícola Aurora Ltda.
www.vinicolaaurora.com.br
SAC 0800 701 4555