

MAYOS

Espumante BRUT CHAMPENOISE

Utilizando o método Champenoise, a fermentação que converte o vinho em espumante acontece na própria garrafa. Após 24 meses de maturação, as notas frutadas se harmonizam com a elegância e sofisticação, proporcionando uma experiência gustativa que se prolonga com amplitude e refrescância.



ESTILO

Vinho espumante maduro e sofisticado.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

TIPO DE UVA

Chardonnay 100%

GRAU ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/l

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Na própria garrafa pelo método tradicional/Champenoise com "Sur Lies" de 24 meses.



VISUAL

De coloração amarelo palha brilhante, com borbulhas finas e persistentes, que formam uma coroa na superfície da taça.



AROMAS

Possui um aroma delicado, com notas de flores, damasco, abacaxi e pera, além de sutis toques de confeitaria.



PALADAR

Intenso, refrescante e de sabor persistente.



GASTRONOMIA

Versátil, pode ser servido como aperitivo ou em combinações com entradas, assim como pratos a base de peixe com molhos leves.



Temperatura ideal de serviço entre 6 e 8°C.



20908

750 ml

EAN 13: 7897015212428

DUN 14: 27897015212422

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 3 unidades: 5 kg

Caixa: 33 x 35 x 11 cm

Garrafa: 10 x 10 x 32,5 cm