

bossa

89PTS
Grande Prova
Vinhos do Brasil
2020

Nº1 Brut

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Colheita manual com seleção de cachos, prensagem e fermentação em inox. Tomada de espuma em autoclave durante 30 dias com permanência de 20 dias sur lie.

Variedades	Chardonnay
Método	Charmat
Gradação de açúcar	12 g/l
Temperatura ideal	6 a 8°C
Volume alcoólico	12%

Visual

Límpido e coloração amarelo claro.

Aroma

Aromas de frutas cítricas, como limão e tangerina, acompanhadas por notas florais sutis.

Paladar

Refrescante e equilibrado, com uma acidez vibrante e sabores frutados que persistem.

Harmonização

- Frutos do mar
- Aperitivos

