

# bossa

## Nº2 Demi-sec

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
Graduação de açúcar	38 g/l
Temperatura ideal	6 a 8°C
Volume alcoólico	11,7%

### Visual

Límpido e coloração amarelo-palha brilhante.

### Aroma

Notas cítricas confitadas e aromas florais, com toques de mel.

### Paladar

Levemente adocicado, com grande frescor e acidez equilibrada.

### Harmonização

- Petiscos
- Canapés variados e torradas
- Frutas

