

Lírica Crua

**VINHO
REVELAÇÃO**
Descorchados
2016

OURO
Brazil Wine
Challenge
2020

PRATA
Wine e Spirits
Awards – Espanha
2021

93PTS
Descorchados
Melhores Natures
2023

Nature

Olho, sinto, vivo. Um momento Lírica!

A alma de um espumante nasce da interação do vinho base com as lias de leveduras, que se depositam na garrafa após o término da fermentação e transformam seu caráter, conferindo aromas, complexidade e textura de boca. Em nosso Lírica Crua não realizamos a limpeza das lias pelo dégorgement, as deixamos em suspensão, criando assim um espumante de aspecto visual único, natural bem equilibrado e pleno de emoção. Maduro o suficiente para beber, mas também com um futuro brilhante!

Terroir	Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)
Varietades	Chardonnay / Pinot Noir
Método	Champenoise/Clássico
Tempo de maturação	12 meses
Produção por hectare	8 toneladas
Graduação de açúcar	menor de 3g/l (Nature)
Temperatura ideal	6 a 8°C
Volume alcoólico	12.5%

Visual

Com coloração amarelo palha de média intensidade, leve turbidez.

Aroma

Focados na exuberante mistura de fruta cítrica, seus aromas elegantes como pera fresca e pêssego, flores brancas delicadas, no leve toque de pão e toda a exuberância que a permanência das lias pode conferir.

Paladar

Ataque gustativo de ótima cremosidade, potente, fresco, muito complexo e de textura deliciosa, além da inacreditável persistência. Seguirá melhorando por muitos anos.

Harmonização

- Canapés à base de pescados
- Tempurá de frutos do mar
- Truta assada ao forno
- Escalope suíno com creme de cogumelos

