



EPIFANIA

Brut Rosé - 750ml

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Espumante Natural Rosé Brut

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 95% Pinot Noir, 5% Moscato Branco

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12° GL

ELABORAÇÃO: As uvas da espécie *vitis vinífera*, variedades Pinot Noir e Moscato Branco, após devidamente selecionadas são vinificadas através do método *Charmat*, utilizando-se o processo de maceração à frio. É feita então a fermentação alcoólica parcial, com o uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*, numa temperatura de 12°C. A bebida é posteriormente filtrada, envasada, arrolhada e rotulada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Espumante de coloração rosada com reflexos de cor rubi, com *perlage* fino e persistente. No olfato, lembra frutas vermelhas. Em boca, é extremamente refrescante e equilibrado, com retrogosto agradável

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA: Perfeita para acompanhar saladas, pratos frios, comida oriental, peixes, frutos do mar e massas com molhos leves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6 a 8°C