

# DOM ELIZIARIO

## DOM ELIZIARIO BRUT 750ml

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Branco Espumante Natural Brut

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 60% Chardonnay, 30% PinorNoir, 10% Riesling

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 12° GL

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie *vitis vinifera* Variedades Chardonnay, PinorNoir e Riesling, após devidamente selecionadas são vinificadas através do método Charmat, utilizando-se o processo de maceração à frio. É feita então a fermentação alcoólica, com o uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*, numa temperatura de 15°C. A bebida é posteriormente filtrada, envasada, arrolhada e rotulada.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Espumante apresentando reflexos de amarelo palha, com *perlage* fino e bastante persistente, lembrando frutas tropicais. No paladar apresenta excelente frescor, bastante equilibrado e retrogosto agradável.

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

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6 a 8°C

