

bossa

Nº3 Rosé 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	Pinot Noir
Método	Charmat
Graduação de açúcar	12 g/l
Temperatura ideal	6 a 8°C
Volume alcoólico	11,7%

Visual

Coloração salmão, limpidez e bela perlage fina e persistente.

Aroma

Frutas vermelhas como morango e notas florais como rosa.

Paladar

Apresenta um belo frescor e equilíbrio, com uma textura cremosa e acidez equilibrada.

Harmonização

- Canapés e antepastos variados
- Tábua de frios
- Culinária japonesa

