

Lírica Crua

Rosé 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 Rosé 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) |
| Variedades | Pinot Noir/Chardonnay |
| 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

Cor rosa salmão intensa, leve turbidez pela presença das leveduras, bolhas finíssimas e persistentes.

Aroma

Encantador nariz de frutas frescas vermelhas, marcantes notas de rosas vermelhas, notas amendoadas, minerais e discreto fermento.

Paladar

Ataque em boca potente, muito refrescante pela acidez "crocante", bastante encorpado, discreta sensação adstringente e perfeita pungência na boca. Retrogosto único e intenso, lembrando pães em fermentação, flores vermelhas secas e mineralidade. Equilibradíssimo, final "interminável".

Harmonização

- Canapés de salmão defumado com creme azedo
- Tempura de camarão
- Bacalhau confitado no azeite
- Paella de frutos do mar

