



MAYOS

Espumante

BRUT BRANCO

MÉTODO TRADICIONAL

A Mayos oferece uma experiência sensorial que combina tradição e modernidade em produtos originais e elegantes. Sua curadoria de itens exclusivos se destaca pela excentricidade, tornando cada garrafa única.



ESTILO

Vinho espumante maduro e sofisticado.



TIPO DE UVA

60% Chardonnay

40% Blend de uvas brancas



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

SUR LIE

4 a 6 meses



TIPO

Brut

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



VISUAL

Amarelo dourado, com desprendimento de borbulhas finas e persistentes que formam um colar na superfície do vinho.



AROMAS

Elegante e intenso de frutas frescas e frutas em calda, que remetem cítricos e abacaxi, combinadas com notas de confeitaria, torrefação e amanteigado.



PALADAR

Intenso e espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de frutas maduras e notas de confeitaria.



GASTRONOMIA

Queijos de pasta mole (Brie e Camembert), brusquetas de presunto parma com geleia de amora e carpaccio de atum.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

20955

750 ml

EAN 13: 7897015212909

DUN 14: 27897015212903

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,5 kg

Caixa: 30,5 x 20,5 x 30,5 cm

Garrafa: 10 x 10 x 30 cm

Pallet: 20 x 3 = 60 caixas