



MAYOS

Espumante NATURE CHAMPENOISE

Utilizando o método Champenoise, a fermentação que converte o vinho em espumante acontece na própria garrafa. Após 24 meses de maturação, as notas frutadas se harmonizam com a elegância e sofisticação, proporcionando uma experiência gustativa que se prolonga com amplitude e refrescância.



ESTILO

Vinho espumante maduro e sofisticado, sem adição de Licor de Expedição.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

100% Chardonnay

TIPO

Nature

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Na própria garrafa pelo método tradicional/Champenoise com "Sur Lies" de 24 meses.



VISUAL

De coloração amarelo palha brilhante, com reflexos dourados, as borbulhas são finas com desprendimento lento e persistente, que formam uma coroa na taça.



AROMAS

Elegante e delicado, com notas florais brancas, damasco, maçã, mel e frutas cristalizadas, combinadas a amoras de confeitaria, pão tostado amanteigado.



PALADAR

Intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura, equilibrado e saboroso.



GASTRONOMIA

Versátil, pode ser servido como aperitivo ou em combinações com entradas, saladas, frutos do mar ou peixes grelhados com molhos encorpados.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.



20918

750 ml

EAN 13: 7897015212251

DUN 14: 27897015212255

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 3 unidades: 5 kg

Caixa: 33 x 35 x 11 cm

Garrafa: 10 x 10 x 32,5 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa