



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Lumen Brut Rosé

VARIETADE

70% Chardonnay e 30% Pinot Noir

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: segunda semana de janeiro

Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 6 anos

Grau alcoólico: 12%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 10g/l

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C. Realização do blend e segunda fermentação em autoclaves por 12 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Espumante rosé fresco, frutado e de excelente cremosidade.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor cereja, com aromas a frutas vermelhas, florais e notas de levedura. Seu paladar é refrescante, com perlage fino e intenso, com espuma cremosa e persistente.



*Harmonize com
saladas, pizzas,
risotos, carnes
brancas, queijos,
sushis e peixes.*

2019
CONCURSO DO
ESPUMANTE
BRASILEIRO
OURO

2019
GUIA
DESCORCHADOS
90 PONTOS

2017
IX CONCURSO
DO ESPUMANTE
BRASILEIRO
**MELHOR
ESPUMANTE**

www.donguerino.com.br