

SPARKLING 2 YOU







A Vinicola se dedica a fazer seus vinhos através da fermentação natural. As baixas temperaturas permitem uma fermentação mais lenta, o que garante uma perlage mais fina. As cubas são de pequena capacidade para garantir a fermentação perfeitamente uniforme. O objetivo é fazer vinhos agradáveis e é por isso que o nível de açúcar residual do vinho é de somente 10g/L. As uvas são cuidadosamente selecionadas para desenvolver aromas expressivos. Para preservar seu frescor característico e o frutado do vinho, Veuve Ambal utiliza uvas brancas com suco branco, o que permite usar o nome “Blanc de Blancs”.

SOBRE O VINHO

-  País: França
-  Safra: ND
-  Região: Languedoc
-  Volume: 750 ML
-  Produtor: Veuve Ambal
-  Temperatura: 8°C
-  Tipo: Espumante Branco - Blanc de Blancs
-  Potencial de Guarda: ND
-  Teor Alcoólico: 12%
-  Amadurecimento: ND
-  Uva: Misturas de uvas brancas

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

-  Visual: Amarelo lima pálido
-  Aroma: Cítrico, com sutis toques florais e notas de frutas amarelas como pêssego e damasco
-  Paladar: Bolhas finas e delicadas e com um sabor cítrico
-  Harmonização: Aperitivos e Saladas

