



## ESPUMANTE VIAPIANA MICROLOTES TINTO GAMAY VIAPIANA

**País/Região:** Brasil/Altos Montes - Flores da Cunha

**Uvas:** Gamay Beaujolais e Gamay St. Romain

**Safra:** 2019

**Álcool:** 11,5%

**Método de Produção:** Tradicional (Champenoise)

**Produção:** 1.055 garrafas

**Estágio:** 3 meses em contato com as leveduras

**Notas de degustação:** espumante vermelho rubi, de perlage fina e constante. Aromas de frutas vermelhas como amora e amexia, e também um terroso marcante. Em boca é seco, corpo marcante e acidez robusta

**Informações complementares:** açúcar residual de 6,0 g/L, consumir entre 6° e 8°C - surpreende com pratos gordurosos, como uma feijoada, além de acompanhar carpaccios e embutidos



+55 41 3264-7088

Rua Bartolomeu Lourenço de Gusmão, 2259, Boqueirão,  
CEP 81.650-050, Curitiba-PR, Brasil

 mmvinhos

 @mmvinhos