

ESPUMANTE ADOLFO LONA BRUT ROSÉ MÉTODO CHARMAT



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Os espumantes Adolfo Lona são elaborados de tal forma que se tornam incomparáveis. Desde a criteriosa escolha do assemblage ou mistura dos diferentes vinhos que compõem o vinho base até o primoroso acabamento de cada uma das garrafas, é realizado com extremo cuidado e dedicação. O vinho base deste espumante é um blend de vinhos provenientes de uvas tintas (blanc de noir) e brancas (blanc de blanc). A predominância é de blanc de noir, que lhe confere aromas e sabores mais marcantes e típicos. O vinho branco é proveniente da uva Chardonnay que aporta a mistura sua elegância e frescor. O vinho "blanc de noir" é feito com a uva Pinot Noir, origem dos excelentes espumantes da Champagne, que muito bem se adaptou no Brasil e constitui o "andaime" do sabor deste espumante que tem a cor característica que lembra "casca de cebola", aroma frutado intenso e sabor, em que a uva tinta e branca convivem harmoniosamente.

● ESTILO: ESPUMANTES FRUTADOS

São normalmente produzidos pelo Método Charmat, mas há alguns espumantes produzidos pelo método Clássico que possuem as características mais próximas do frutado que do complexo. A característica frutada ocorre porque na segunda fermentação, o contato do líquido com as leveduras se dá por um tempo insuficiente para que o espumante adquira as características de complexidade. São joviais e apresentam maior frescor. Seus aromas são frutados e intensos e sua cor é amarelo-palha.

País:
Brasil

Uva:
Chardonnay e Pinot Noir

Temperatura:
08°C a 10°C

Abrir e consumir após:
Abrir e beber

Teor alcoólico:
12%

Corpo:
●●●○○

Sequência no serviço da seleção
2º

● HARMONIZAÇÃO

Empanados com camarões e vegetais, Fondue de Queijo, Pizza, Moqueca Capixaba, Paella, Massas com Frutos do Mar, ruta, Tainha grelhada, Sopas de peixes de Pescara com pimentão (Brodetto Pescarese), Salmão.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.