



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

COTDAZZUL®

Origem: Pinto Bandeira (RS)

Variedades: Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%).

Graduação alcoólica: 12,5% vol.

Embalagem: garrafas transparentes de 750ml.

Produção: 875 garrafas.

Utilização de Carvalho Francês: sem passagem por barricas de carvalho.

Vinificação: método clássico. Envelhecimento mínimo 12 meses sur lie.

Análise Visual: límpido com coloração rosa claro, com tons de salmão e ou casca de cebola.

Análise Olfativa: franco, elegante, complexo e com boa intensidade olfativa com notas florais e frutadas, com um toque mineral.

Análise Gustativa: leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10° a 12°C.

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico. Acompanha na perfeição pratos da culinária brasileira, francesa, japonesa, tailandesa, chinesa e contemporânea, além dos acompanhamentos clássicos para este tipo de vinho. Adapta-se perfeitamente como aperitivo, podendo acompanhar o curso inteiro de uma refeição e, dependendo da sobremesa, chegar até ela.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

