



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

## ZUIM Espumante Brut

**Origem:** Pinto bandeira (RS).

**Variedade:** Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%).

**Graduação alcoólica:** 12% vol.

**Embalagem:** garrafas de 750ml.

**Utilização de Carvalho Francês:** sem passagem em barricas de carvalho.

**Análise Visual:** límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha claro com reflexo esverdeado, perlage fino, abundando e persistente, coroa de espuma delicada e persistente, denotando alta qualidade do produto.

**Análise Olfativa:** apresenta boa intensidade aromática. Frutado, floral e complexo. Os principais descritores são abacaxi, frutas cítricas, amêndoas, pão tostado devido a permanência de doze meses em contato com as leveduras.

**Análise Gustativa:** alto frescor conferido pela sua elevada acidez. Refrescante, persistente e constante equilíbrio entre aroma e gosto. Apresenta grande maciez e cremosidade devido ao processo de autólise e correta vinificação. No retro-olfato se percebe as mesmas notas descritas no olfato.

**Serviço:** temperatura ideal para servir é 4 a 6°C.



*A Força do Centauro*

[www.cattacini.com.br](http://www.cattacini.com.br)

