



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

