



**DOMNO**  
IMPORTADORA

.Nero

## .Nero Rose de Noir Conceptual Edition



TIPO: Espumante

VARIEDADE: Pinot Noir

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °C

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. Naturalmente harmônicos, leves e refrescantes, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** A coloração rosada é acompanhada por um perlage fino e consistente, culminando em uma generosa coroa de espuma.

**OLFATO:** A delicadeza do Pinot Noir combinada com os 18 meses de autólise resulta em um espumante incrivelmente complexo, com notas de cereja, pêssego e damasco envoltas por delicadas nuances de brioche.

**PALADAR:** No paladar apresenta uma perfeita harmonia entre a elegância e frescor do rose com a textura cremosa proveniente de sua maturação. Equilibrado e complexo, o paladar confirma as notas aromáticas, resultando em um final de boca elegantemente fresco e frutado.

**HARMONIZAÇÃO:** Canapés, Frutos do mar e Risoto de camarão



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Prata - Effervescents  
du Monde  
Ano: 2015



91 Pontos - Guia  
Descorchados  
Ano: 2016



Melhor Espumante  
Charmat - Guia  
Descorchados  
Ano: 2016



Ouro - Challenge  
International du Vin |  
França  
Ano: 2016



Prata - Effervescents  
du Monde



91 Pontos - Método  
Charmat - Guia  
Descorchados  
Ano: 2017



- Challenge  
International du Vin

.Nero

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. São leves e refrescantes, ideais para serem apreciados no happy hour com os amigos, no aquece para a balada, em um jantar mais romântico e até mesmo na harmonização de pratos. Escolha o que melhor combina com o seu momento!

