



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
Charnat - Guia
Descorchados
Ano: 2016



Ouro - Challenge
International du Vin |
França
Ano: 2016



Prata - Effervescents
du Monde



91 Pontos - Método
Charnat - 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!

