



.Nero

## .Nero Rose de Noir

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Espumante

**VARIEDADE:** Pinot Noir

**SAFRA:** Não safrado

**TERROIR:** Vale dos Vinhedos

**PAÍS:** Brasil 

**ÁLCOOL:** 12%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 06 - 08 °C

Contemporâneo e atemporal! O propósito dos espumantes .Nero é manter sua natural delicadeza, refrescância e harmonia, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. Extremamente versáteis, revelando um perlage fino e delicado, além de aromas nitidamente frutados.

### 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:** 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.



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

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

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Prata - Effervescents du Monde  
Ano: 2015



91 Pontos - Guia Dessechados  
Ano: 2016



Melhor Espumante Charmat - Guia Descorchados  
Ano: 2016



Ouro - Challenge International du Vin | França  
Ano: 2016



Prata - Effervescents du Monde  
Ano: 2016



Prata - Vinalies Internationales | França



O Melhor Método Charmat - Guia Descorchados  
Ano: 2017



- Challenge International du Vin  
Ano: 2017

.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!

