

NATURE

# VALMARINO & CHURCHILL

*Prestige*

750ml

MÉTODO CHAMPENOISE

12%vol

## Prestige

### Ficha Técnica

Uva: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir - Safra 2013

Região: Pinto Bandeira - Bento Gonçalves – RS – Brasil

Vinificação: Método champenoise, natural, “Zéro Dosage” (zero adição de açúcar)

Barricas: Canton Grand Cru (Bordeaux Transport 225 L)

Tostagem: Medium Plus + toasted heads

Tempo na barrica: 4 meses em barricas novas

Produção: 3000 garrafas

Disponibilidade: 300 garrafas (posição set 2015)

Servir: Muito gelado,

Vínicola: Valmarino

Colaboração: Nathan J. Churchill e Marco Antônio Salton

### Tasting Notes

Cor: Dourado claro com perlage fina e muito elegante.

Aroma: Leve de frutas cítricas com toque pão torrado, brioche.

Boca: Álcool 12.5%, agradável com notável frescor e complexidade, lembrando frutas cítricas e carvalho fino. Boa acidez.

Persistência: Longa, com notas de madeira e baunilha.