



LUIZ
ARGENTA
ESPUMANTE BRUT

O Espumante Brut Luiz Argenta foi elaborado pelo método Charmat longo. As uvas utilizadas são a Chardonnay e a Riesling Itália. O Espumante Brut apresenta um aroma fino, com toques frutados, bem equilibrados com os aromas próprios da autólise das leveduras e um excelente equilíbrio entre açúcar e a acidez.



COR

Apresenta uma coloração amarelo palha com reflexos dourados.

PERLAGE

Borbulhas finas, intensas e persistentes.

AROMA

Fino e frutado, característico da variedade Chardonnay e aromas provenientes do método de elaboração com autólise das leveduras.

DESCRITORES DO AROMA

Maçã verde, pão torrado, frutas cítricas e manteiga.

SABOR

É agradável e fino, apresenta uma ótima estrutura. O açúcar e a acidez estão perfeitamente equilibrados, com uma boa persistência.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

O Espumante Brut Luiz Argenta deve ser apreciado em temperatura entre 4 a 6°C.

SUGESTÕES

É um produto muito versátil. Acompanha bem o aperitivo, durante as refeições e a sobremesa. É ótimo para acompanhar massas e pescados, frutas, pratos leves, queijos leves, carnes um pouco condimentadas, pratos orientais.

Processo de Cultivo Controlado Luiz Argenta



Luiz Argenta Vinhos Finos Ltda.

Avenida 25 de Julho, 700 | Flores da Cunha - RS
Fone: 54 3292 4477 | www.luizargenta.com.br