



Casa Portuguesa

BRUT ROSÉ

VINHO ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT MÉTODO TRADICIONAL

A linha de espumantes Casa Portuguesa chega com novidades: além de nos brindar com seu novo rótulo, ela agora é produzida pelo método tradicional com tempo de 4 a 6 meses de autólise. Isso denota um espumante mais complexo.

O Brut Rosé Casa Portuguesa mescla as uvas Chardonnay e Pinot Noir, de produção própria em nossos vinhedos. É um espumante de coloração salmão de aroma complexo, com toques de panificação integradas à notas florais. Em boca apresenta um ótimo equilíbrio e refrescância. Devido ao processo tradicional é muito cremoso e macio e o seu perlage é muito fino, delicado e persistente.

TEOR ALCOÓLICO ● 12,2%.

AÇÚCAR ● 10g/L.

SIRVA ● de 6°C a 8°C.



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

família
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM