

Conde de Foucauld Espumante Brut Branco

Em fevereiro de 1931, 16 viticultores resolveram se unir para realizar um sonho coletivo que hoje conta com 1.100 famílias associadas. Este vinho homenageia esta data tão importante para nós, e mostra que um sonho que se sonha junto, torna-se realidade.

 **ORIGEM**
Serra Gaúcha

 **TEOR ALCOÓLICO**
12% - método charmat

 **CASTAS**
Riesling, Trebbiano e Moscato

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
6°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este espumante é predominantemente jovem e refrescante. De coloração amarelo-palha esverdeado, apresenta aromas de frutas cítricas e tem sabor bastante marcante e fresco. Tem ótimo custo-benefício.



HARMONIZAÇÃO

O Conde de Foucauld Brut harmonizará com pratos mais leves, devido ao seu frescor e estrutura. Antepastos frios, como pequenos peixes com azeite de oliva, filé de anchovas, peixes como filé de pescada frita empanada, pizza de atum, frango ao alho e óleo e ainda batatas fritas.

