

Aurora Procedências Brut Pinot Noir

Para destacar a excelência da produção de seus associados e homenagear a dedicação desses produtores com seus vinhedos e a consequente qualidade das uvas, a Vinícola Aurora lançou a linha Aurora Procedências, composta por três espumantes: Chardonnay Brut é elaborado com uvas cultivadas por associados da comunidade de Lajeadozinho. Pinot Noir Branco Brut é feito com as uvas das famílias estabelecidas em Tuiuty. E o Rosé Brut, um corte de Pinot Noir vinificada em rosé e de Riesling Itáliaico, identifica a produção de Monte Belo do Sul (Riesling) e Tuiuty (Pinot Noir).



ORIGEM

Tuiuty – Bento Gonçalves – RS



TEOR Alcoólico

11%



CASTAS

100% Pinot Noir



TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este é o primeiro espumante 100% Pinot Noir vinificado em branco do Brasil. Apresenta coloração palha-brilhante, de belíssima tonalidade. Seu perlage é delicado e persistente.

Destacam-se aromas bastante frescos, de morango e amora branca, com toques de ervas aromáticas. Seu paladar apresenta excelente estrutura, com muito boa cremosidade, mostrando-se bastante equilibrado e refrescante.

HARMONIZAÇÃO

Paella Valenciana, Espaguete
ala Marinara, Yakissoba,
Sashimi, Frango ao Curry,
Filé de Salmão.

