

Conde de Foucauld Espumante Brut Rosé

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**
11,5%

 **CASTAS**
Merlot, Pinot Noir, Trebbiano e Riesling

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO**
6°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Brut, este rosé é elaborado a partir de um corte das variedades Merlot e Pinot Noir vinificadas em rosé. Elaborado pelo método Charmat, apresenta aromas frescos e frutados, coloração rosa-viva e, em boca, ótima acidez, equilibrada, e com boa persistência.



HARMONIZAÇÃO

O espumante rosé é bastante versátil, podendo acompanhar os mais diversos pratos. Petiscos leves, frios como salames, copas, saladas compostas, pratos à base de peixes de maior consistência como o salmão e diversos tipos de queijos, como o Provolone, o Brie, a Mozzarella e até os frescos, como Ricota e requeijão

