

Autóctones

108 MESES DE GUARDA | EDIÇÃO LIMITADA 1.360 GARRAFAS

108 MONTHS OF AGING | LIMITED EDITION 1.360 BOTTLES

É um espumante em que a fermentação foi espontânea provocada por leveduras próprias nos vinhedos Geisse (Autóctones). Estas leveduras sofreram uma seleção natural expressando as características e o potencial do terroir de Pinto Bandeira. Não possui adição de conservante, e sua fermentação foi natural com leveduras autóctones. Espumante muito complexo elegante, possui longevidade e ótimo potencial de evolução.

It is a sparkling wine in which the fermentation was spontaneous, triggered by native yeasts from the Geisse vineyards (Autóctones). These yeasts underwent natural selection, expressing the characteristics and potential of the Pinto Bandeira terroir. There are no added preservatives, and the fermentation occurred naturally with indigenous yeasts. This sparkling wine is very complex and elegant, with longevity and great aging potential.

Ficha técnica - technical details

Terroir
Pinto Bandeira

Colheita
Manual - Janeiro
*Harvest
Manual - January*

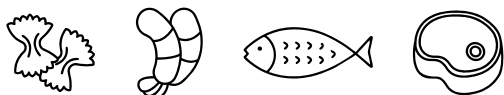
Gradação de açúcar
Açúcar residual de fermentação
*Sugar level
Residual sugar from the fermentation*

Varietades
70% Chardonnay
30% Pinot Noir
*Varieties
70% Chardonnay
30% Pinot Noir*

Método
Tradicional
*Method
Traditional*

Produção por ha
aprox. 6.000 kg/ha
*Production per ha
approx. 6.000 kg/ha*

Harmonização - food match



Apresentação - presentation



750ml



6 unidades
6 units

