

# Laranja Nature

18 MESES DE GUARDA

18 MONTHS OF AGING

Este espumante “Laranja” Método Tradicional e 100% Chardonnay, tem seu vinho base elaborado utilizando técnicas ancestrais com fermentação espontânea. Obtém a coloração âmbar, ou alaranjada, em virtude de um maior tempo de maceração do mosto em contato com as cascas da uva, entregando um vinho marcante, com boa acidez, agradáveis aromas de mel e com toques de frutas cítricas e especiarias.

This sparkling “Orange” Traditional Method and 100% Chardonnay, has its base wine elaborated using ancestral techniques with spontaneous fermentation. Obtains an amber or orange color due to the longer time of maceration of the must in contact with the grape skins, delivering a striking wine, with good acidity, pleasant aromas of honey and with touches of citrus and spices.

## 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

**Variedades**  
100% Chardonnay

Varieties  
100% Chardonnay

**Método**  
Tradicional

Method  
Traditional

**Produção por ha**  
aprox. 8.000 kg/ha

Production per ha  
approx. 8.000 kg/ha

## Harmonização - food match



## Apresentação - presentation



750ml



6 unidades  
6 units



92

pontos  
Descorchados  
- 2024 -

VINHO  
REVELAÇÃO  
Descorchados  
- 2020 -

93

pontos  
Descorchados  
- 2020 -