

Sur Lie Nature

COM LEVEDURAS

WITH LEES

Um espumante sem *dégorgement*, onde a autólise das leveduras ocorre até a abertura da garrafa. Ou seja, quem determina o tempo de guarda é você. O período que o espumante permanece com as leveduras proporciona maior complexidade, estrutura e cremosidade, além de conservá-lo em perfeito estado.

A sparkling wine without *dégorgement* (disgorging), where the autolysis of the yeasts occurs until the bottle is opened, which means that who decides the laydown time is you. The amount of time the wine remains with the lees provides greater complexity, structure and creaminess, besides keeping it in perfect conditions.

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
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Varieties
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Método
Tradicional

Method
Traditional

Produção por ha
9.500 kg/ha

Production per ha
9.500 kg/ha

Harmonização - food match



Apresentação - presentation



750ml



6 unidades
6 units



92
pontos

Descorchados
- 2021/23/24 -

93
pontos

Marcelo Copello
Wine Specialist
- 2021 -

VINHO
REVELAÇÃO
Descorchados
- 2019 -