

# CAVE GEISSE CONCEITO

## Brut

24 MESES DE GUARDA

24 MONTHS OF AGING

Um clássico dos espumantes elaborados pela Família Geisse, apresenta a perfeita combinação entre as variedades Chardonnay, que entrega toda elegância e sofisticação, somado ao Pinot Noir com toda sua estrutura, traduzindo-se em um vinho muito gastronômico, indicado para as mais variadas harmonizações.

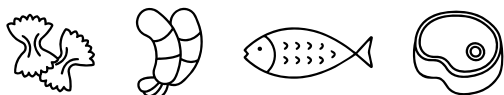
A classic of sparkling wines produced by Família Geisse, it presents the perfect combination between the Chardonnay variety, which gives elegance and sophistication, and the Pinot Noir variety, with all its good structure, resulting in a very gastronomic wine, indicated for a wide range of matchings.



### Ficha técnica - technical details

<b>Terroir</b> Pinto Bandeira	<b>Colheita</b> Manual - Janeiro <i>Harvest</i> Manual - January	<b>Gradação de açúcar</b> 8,5g/l <i>Sugar level</i> 8,5g/l
<b>Varietades</b> 70% Chardonnay 30% Pinot Noir <i>Varieties</i> 70% Chardonnay 30% Pinot Noir	<b>Método</b> Tradicional <i>Method</i> Traditional	<b>Produção por ha</b> aprox. 8.000 kg/ha <i>Production per ha</i> approx. 8.000 kg/ha

### Harmonização - food match



### Apresentação - presentation

