



RESERVA
almaúnica

Degusta Club

Espumante Almaúnica Brut Chardonnay

Elaborada 100% com uvas Chardonnay. De coloração amarelo palha sutil, com nuances esverdeados. Aromas frescos que remetem a fruta tropical. Na boca, se mostra muito agradável, leve, persistente, com notas de pão tostado, frescor cítrico e boa cremosidade. Apresenta perlage fina, intensa e persistente. Seu processo de refermentação acontece na própria garrafa, como no método tradicional francês, por um período de no mínimo 24 meses.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Espumante
Terroir			
País	Brasil		
Região	Bento Gonçalves		
Produtor	Almaúnica		
Safra	s/s		
Elaboração			
Uva	Chardonnay		
Teor Alcoólico	12%		
Amadurecimento	2ª. Fermentação na própria garrafa por 24 meses		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Amarelo palha com reflexos verdeais		
Olfativo	Frutas brancas tropicais, abacaxi, pêra, melão, lichia		
Gustativo	Elegante, bom mousse, perlage fina e intensa		
Harmonização	É ótimo para acompanhar aperitivos leves, frutos do mar, pratos orientais, peixes leves, verão e brindes.		
Serviço			
Temperatura de Serviço	6/8º	Dos Produtores	
Estimativa de Guarda	Pronto para beber	Fundada em 2008, a Vinícola Almaúnica tem em seu DNA uma paixão secular pelos vinhos. Foi criada pelos irmãos gêmeos Magda e Márcio Brandelli na cidade de Bento Gonçalves. Filhos de Laurindo Brandelli e Doracy Brandelli, os irmãos montaram uma empresa que alia tradição familiar na cultura do vinho com propostas inovadoras, embasadas no desejo de elaborar produtos nos quais se expressa o amor e o carinho pelas videiras e arte de elaborar vinhos com alegria e prazer.	