



RESERVA



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.

Dos Produtores

Serviço

Temperatura de Serviço	6/8º
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.