



RESERVA



Espumante TALISE Brut

Um dos mais célebres protagonistas da enologia brasileira, Luís Henrique Zanini - o poeta vinhateiro - selecionou uvas de um vinhedo de baixos rendimentos, com vinhas plantadas no coração do Vale dos Vinhedos e uma condução especial para garantir frutos de perfeita qualidade. O vinho é elaborado com um cativante corte de Chardonnay (30%), Pinot Noir (30%) e (40%) de Riesling Itálico, que contribui para o caráter leve e convidativo, repleto de notas frescas aromáticas. É produzido com exclusividade, em quantidades minúsculas, de pouco mais de 600 caixas por ano. Um espumante fácil de gostar e bastante versátil, que acompanha bem uma infinidade de pratos e pode ser servido também nas suas festas de fim de ano.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Espumante brut

Terroir

País Brasil
Região Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves
Produtor Luis Henrique Zanini
Safr S/s

Elaboração

Uva 30% Chardonnay 30% Pinot Noir e 40 Riesling Itálico
Teor Alcoólico 12%
Amadurecimento Contato com autólise por 4 meses

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha límpido, com perlage persistente
Olfativo Delicioso aroma de damasco, Pêra e pêssego
Gustativo Espumante aromático, leve, refrescante, com notas de lichia
Harmonização Ideal com brindes de boas vindas e aperitivos

Serviço

Temperatura de Serviço 5/8°
Estimativa de Guarda Pronto

Espumantes Brasileiros

Eu diria que o vinho espumante, no Brasil, não é a “prata da casa”, mas sim, “o ouro da casa”, pois sem dúvida é o que temos de melhor! Hoje o espumante brasileiro atingiu um nível de qualidade respeitado no Brasil e no exterior. procure servi-lo numa temperatura entre 5oC e 8oC. Já as taças para os espumantes, as mais adequadas são aquelas de corpo fino e longo, chamadas de “flute”, pois estas preservam melhor o gás carbônico, isto é, as bolhinhas, conhecidas como “perlage”. Viva!!