

# Aquarius Brut Rosé

## 2018

### DESCRIÇÃO

Produzido pelo método tradicional (champenoise) o Espumante Aquarius Brut Rosé, apresenta coloração rosada, com reflexos salmão lembrando tons cúpricos, excelente limpidez e matiz brilhante com intensa perlage formada por borbulhas finas e persistentes com formação de agradável coroa. No aroma, apresenta frescor, aromas frutados, frutas vermelhas tipo amoras, framboesa e pitanga. No paladar, apresenta grande complexidade, bom equilíbrio da acidez que confere frescor e cremosidade ao paladar.



#### Produtor

Don Giovanni



#### Região/País

Pinto Bandeira, Serra Gaúcha - Brasil



#### Uva(s)

50% Pinot Noir  
40% Merlot  
10% Chardonnay



#### Maturação

12 meses de maturação sobre as leveduras – sur lie.

Tipo	Teor alcoólico	Teor Açúcar
Espumante	12,6%	12 g/L
Volume	Temperatura de serviço	
750ml	6° a 8°	

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO



#### Visual

Rosé com reflexos dourados, excelente brilho e perlage.



#### Aroma

Aroma fresco e elegante de frutas vermelhas silvestres, flores do campo e sutis notas de tostagem.



#### Paladar

Em boca é delicado, cremoso e equilibrado, com agradável retrogosto.



#### Harmonização

Harmoniza com ostras, camarão e pratos de médio sabor, pizzas e grelhados.



AD  
89  
pts