



Villa Acoriana

BRUT

**VINHO BRANCO ESPUMANTE NATURAL
MÉTODO CHAMPENOISE**

Transforme a rotina em momentos especiais com um clássico. De cor palha claro e brilhante e aroma de frutos de polpa branca e frutos cristalizados é perfeito para comemorar a vida. Produzido através do método Champenoise com 48 meses de maturação. Em boca apresenta-se cremoso e untuoso, de muito volume, onde notas de frutas brancas se destacam.

TEOR ALCOÓLICO • 12,0%.

AÇÚCAR • 10g/L.

SIRVA • de 6°C a 8°C.



vitrine
Distribuidora Especializada

WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

ENGARRAFADO NA ORIGEM

familia
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS