



Villa Acoriana

BRUT NATURE

VINHO BRANCO ESPUMANTE NATURAL MÉTODO TRADICIONAL

Uma explosão de sabores e sensações que encanta e instiga. Um espumante carregado de cuidado e tradição. Com aroma delicado de frutos secos e cristalizados, faz com que as borbulhas tomem conta do seu paladar. Elaborado através do método tradicional com 24 meses de maturação. De cor palha claro, em boca apresenta-se cremoso, elegante e persistente.

TEOR ALCOÓLICO • 12,5%.

AÇÚCAR • 1,5g/L.

SIRVA • de 6°C a 8°C.



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

família
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM



PRATA Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2016

OURO X Concurso do Espumante Brasileiro, 2017