



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 48 meses de maturação. De cor palha claro, em boca apresenta-se cremoso, elegante e persistente.

TEOR ALCOÓLICO ● 12,0%.

AÇÚCAR ● 1,5g/L.

SIRVA ● de 6°C a 8°C.



PRATA Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2016

OURO X Concurso do Espumante Brasileiro, 2017

GOLD Wines of Brazil, 2023