ESPUMANTE QUINTA DO MORGADO BRUT

Os espumantes **Quinta do Morgado** combinam tradição e qualidade. São produzidos a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, preservando sua essência única.

Com opções para todos os paladares, os espumantes Quinta do Morgado são perfeitos para acompanhar momentos especiais, nossos produtos proporcionam uma experiência autêntica e envolvente. Descubra a magia em cada taça e permita-se apreciar o prazer de cada variedade.

Categoria: Espumante Branco

Vinhedos: Serra Gaúcha

Classificação:
Brut

Volume:
660ml

Gradação Alcoólica: 11,5% vol.

Castas: Assemblage de uvas finas

Caracteristicas Sensoriais: O espumante possui uma coloração amarelo claro, com perlage fina e abundante, que persiste por um bom tempo. Seu aroma lembra frutas tropicais como abacaxi muito bem integrados com leves toques de pão tostado. No paladar, revela-se harmonioso e refrescante.

Harmonização: Esse espumante é altamente versátil nas harmonizações, combinando bem com saladas, canapés, carnes encorpadas, carnes brancas, frutos do mar, queijos leves e massas com molhos suaves.

Temperatura de serviço:
3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo