



# NOUVELLERE

## SAUVIGNON BLANC



### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO:

El Cepillo, município de San Carlos, Mendoza, Argentina.

### VINIFICAÇÃO:

**COMPOSIÇÃO:** 100% Sauvignon Blanc.

**MÉTODO:** Tradicional ou Champenoise.

**TIPO DE ESPUMANTE:** Extra Brut – 8gr/lit de açúcar

**MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS:** 12 meses.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 5 a 7 °C.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Na vista é amarelo claro, com finas borbulhas que formam uma delicada coroa.

No nariz apresenta intensos aromas cítricos e herbáceos, combinados com notas de pão provenientes das leveduras.

Na boca é complexo e volumoso, muito elegante e fresco, com uma equilibrada acidez.

### HARMONIZAÇÃO:

Excelente como aperitivo, para beber sozinho ou com umas azeitonas ou umas anchovas. Ideal para acompanhar peixe grelhado, massas com molho de ervas, e queijos gordos.