



*Frisantes e Espumantes*

# Brut Charmat

*O Espumante Brut é elaborado com uva Prosecco cultivada no Vale dos Vinhedos.*



*Com aroma de Maça Verde, abacaxi, azeitonas fermento, algo lembrando mel com final cítrico.*



*Harmonização: Frutos do mar, salmão e aves. Queijos leves, massas, saladas (desde que não contenham vinagre). Entradas ou pratos com componentes acídulos ou bolinhos de bacalhau. Na média geral vai bem com todos os pratos e é uma ótima bebida que vai bem desde o aperreio até o final da refeição.*



*Servir entre 6 a 8°C*



**EU  
& VINHO**



*Para a ficha completa, leia o QR Code.*

# Frisante Rosé

*Composição: Elaborado com uvas tintas e brancas viníferas Moscato*

*Apresenta um aroma de frutas cítricas e maçã verde e de variedade mascato.*

*Harmonização: Acompanha sobremesas, queijos mais jovens e saladas de frutas.*

*Servir entre 4 a 6°C, ótimo para uma boa conversa ao fim de tarde em dias quentes.*



**EU  
& VINHO**



*Para a ficha completa, leia o QR Code.*

# Frisante Branco

*Composição: Elaborado com uvas brancas  
viníferas Moscato*



*Apresenta um aroma de frutas cítricas e maçã  
verde e de variedade mascato.*



*Harmonização: Ideal para  
acompanhar sobremesas, queijos  
mais jovens, salada de frutas.*



*Servir entre 4 a 6°C, ótimo para  
uma boa conversa ao fim de tarde  
em dias quentes.*



**EU  
& VINHO**



*Para a ficha completa, leia o QR Code.*