

## FICHA TÉCNICA



### Espumante Antonio Dias Brut Método Champenoise

---

Espumante apresenta uma cor amarelo palha. Com perlage muito fina e persistente. Com aromas complexos, de frutas, especiarias e pão torrado. Na boca apresenta-se persistente e muito equilibrado, com uma acidez que transmite um ótimo frescor. Uvas de vinhedos próprios, selecionadas. Maceração de 24 horas a 8°C, prensagem das cascas. Fermentação alcoólica a 15°C durante 16 dias. A segunda fermentação foi realizada na própria garrafa por aproximadamente 60 dias. Envelheceu sobre as leveduras (autólise) por 12 meses.



**Antonio Dias Vinhos de Terroir**  
Três Palmeiras – Alto Uruguai RS – Brasil

---



**Brut Champenoise – 750ml**  
Chardonnay

---



Método Tradicional Champenoise

---



#### Harmonização

Peixe assado, lombo de porco ao molho de ervas, almôndega de frango ao molho, lasanha vegetariana, empadão de palmito, mix de queijos frescos.

---



**Teor Alcoólico**  
12.50%