

VINHOS RAROS

THE FINEST WINES

# LUXÚRIA - ESPUMANTE BRUT ROSÉ

O Vale dos Vinhedos situado na deslumbrante Serra Gaúcha do Brasil, é um lugar verdadeiramente encantador, cuja reputação na vitivinicultura é de destaque. Ao longo dos anos, a região se consolidou como um dos principais polos produtores de vinhos de alta qualidade no país.

## Vinho

Espumante Brut Rosé elaborado através do método Champenoise.



Elaborado com as uvas Pinot Noir e Malbec.



24 meses em autólise em cave.



O espumante está em seu auge, recomendamos o consumo em até 5 anos.



Recomendamos degustá-lo em uma temperatura de 6°C a 10°C, potencializando assim seus aromas.

## Degustação



Coloração rosada, possui perlage fino e persistente, formando uma coroa generosa.



Revela-se uma experiência sensorial única, com notas frescas e envolventes de frutas vermelhas, acompanhado por nuances de amêndoas e brioques.



Paladar encorpado e equilibrado, marcado por uma acidez refinada.



Harmoniza com frutos do mar, peixes, aves e queijos. Pratos como os da culinária asiática, vegetarianos e sobremesas.



*“Mergulhe na sedução proibida da Luxúria, uma tentação irresistível da linha 7 Pecados Capitais”*