

# HÓRUS NATURE BLANC DE NOIR

-004177


ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES



Hórus, criada na Serra Gaúcha em 2010 com objetivo de proporcionar a melhor experiência de consumo aos amantes de vinhos, nosso Espumante hoje é uma marca consolidada no mercado brasileiro e com sucesso. Sempre em busca do mais alto padrão de qualidade e excelência, apresentamos Hórus Blanc de Noir, a joia da coroa das espumantes Hórus.


 Marari/SC - Brasil


 Pinot Noir


 Vinho base fermentado em tanque de aço inoxidável com temperatura controlada a 11°C, autólise de no mínimo 24 meses na cave, antes de realizar o degorgement. O tempo de permanência em contato com as leveduras aporta cremosidade e estrutura para o espumante, isso permite um ganho de complexidade com o tempo de guarda.

## NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarela com reflexos dourados.

 Possui aroma intenso e delicado de pera madura, frutas secas, damasco, maçã desidratada, amêndoas, mel, brioche.

 Em boca possui notas de fruta madura, é elegante e equilibrado, untuoso, acidez equilibrada e retrogosto fino e persistente.

 Temperatura de serviço: Entre 6°C à 8°C.

## HARMONIZAÇÃO:

 **Frutos do Mar:** Ostras frescas, camarões grelhados e ceviche. **Sushi e Sashimi:** Peixes como salmão e atum. **Queijos:** Queijos de cabra ou queijos de massa mole, como brie ou camembert. **Carnes Brancas:** Frango grelhado ou assado e peito de peru. **Saladas:** Salada de folhas verdes com frutas cítricas e nozes ou salada caprese (tomate, mussarela de búfala e manjericão). **Entradas e Petiscos:** Tartare de salmão ou atum, bruschettas variadas ou carpaccio de carne ou peixe. **Culinária Vegetariana:** Risotos leves, como risoto de limão siciliano ou de cogumelos ou legumes grelhados. Essas combinações ajudam a destacar a acidez refrescante e os sabores sutis do espumante Blanc de Noir, criando uma experiência gustativa equilibrada e prazerosa.

