

CRÉMANT DE LOIRE DIAMANT DE LOIRE CUVÉE PINK STAR BRUT ROSÉ

A gama Diamant de Loire é o resultado de uma rigorosa seleção dos lotes mais destacados para a elaboração de um Cremant de Loire e de rara e preciosa qualidade. O clima na região é oceânico, temperado e bastante seco. O Solo nesta região do Loire está composto por pedras obscuras de xisto, conhecidas como "Anjou Noir". Este Cuvée Pink Star leva o nome de um magnífico diamante único no mundo e, como ele, é fruto de uma atenção apaixonada.



Vale do Loire



100% Cabernet Franc



A colheita da uva é elaborada à mão. A primeira fermentação alcoólica é efetuada em cubas termo-reguladas de aço inoxidável. A segunda fermentação é feita na própria garrafa.



Elaborado através do Método Champenoise. Envelhece pelo menos 12 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosa pálida.



No nariz lembra aroma de frutas como morango e framboesa, com um final que lembra abacaxi.



Na boca é fresco e redondo com um final instigante.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Pode ser apreciado como aperitivo e acompanhando primeiros pratos, mariscos e comida asiática.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 9,7 g/l

Acidez Total: 3,35 meq/l

PH: 3,02



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO