

HÓRUS BRUT

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. Sucesso que só é possível pois acreditamos que todo espumante deve possuir seu próprio princípio vital. Assim, não apenas seu nome, mas também sua personalidade presta homenagem ao Deus Egípcio dos Céus Hórus, conhecido por sua coragem, seu grande poder e luz.



Serra Gaúcha/RS - Brasil



Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itáliaico, Merlot



Seleção final dos cachos, prensagem direta das uvas frescas, prensa com atmosfera inerte, clarificação do mosto, inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*, fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C, mescla das variedades, estabilização tartárica e filtração.



Passa no mínimo 8 meses em tanques de aço inox através do método Sur Lies.

ANÁLISE SENSORIAL



Coloração amarelo palha com perlage fino e persistente.



Aroma elegante e intenso com notas de frutas tropicais e nuances de fermentação.



Em boca é jovial, com acidez marcante e delicado retrogosto.



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



Mix de folhas verdes, risotos e pescados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 11,5%

Açúcar: 9,90 g/l

Acidez Total: 5,28 g/l

PH: 3,11



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO