

HÓRUS BRUT ROSÉ

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



Pinot Noir, Chardonnay, Riesling Itália e 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 7 meses em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Delicada coloração rosada com Perlage fino e persistente.



Aroma frutado, com nuances de morango e framboesa em perfeita harmonia com as notas de frutas tropicais.



Em boca destaca-se pela leveza e frescor, revelando um agradável retrogosto frutado.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Saladas, pratos frios, peixes ou camarões. Ideal para todos os tipos de comemorações.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 10,5%

Açúcar: 9-10 g/l

Acidez Total: 5,85 g/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO