

# FACCIN®



## *Apagão*

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ

### **AVALIAÇÃO VISUAL**

Tonalidade âmbar, de intensidade média, mais turva, com perlage bem sutil.

### **AVALIAÇÃO OLFATIVA**

Especiarias, comida indiana, açafrão da terra e nuances de dendê. Traz também um toque floral e de frutas cítricas como laranja e tangerina, com uma pitada mineral.

### **AVALIAÇÃO GUSTATIVA**

Bom corpo e com uma ótima acidez. Sua cremosidade é instigante e aporta um final levemente picante.

PROCESSO // VINIFICAÇÃO NATURAL

TEMPERATURA DE CONSUMO // 10°C

VARIEDADE // BLEND, MERLOT, CHARDONNAY, MALVASIA E RIESLING ITÁLICO

SAFRA // 2021

SOLO // ARGISSOLO ACINZENTADO

TEOR ALCOÓLICO 11% // ACIDEZ TOTAL 6,3 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL 1,47G/L

HARMONIZAÇÃO  
Bacalhau, uma moqueca de robalo e camarão ou ainda um quiche de cogumelos.

