



AMITIÉ

## AMITIÉ CUVÉE BRUT ROSÉ

A melhor expressão do terroir da Serra Gaúcha, Amitié Cuvée Brut Rosé é elaborado com as clássicas uvas Chardonnay e Pinot Noir para brindar momentos especiais.

**Origem:** Serra Gaúcha - Farroupilha

**Teor alcoólico:** 12,5%

**Açúcar residual:** 10g/L

**Varietades:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

**Método de elaboração:** Charmat

**Notas de degustação:** Coloração rosada e elegante, notas de frutas vermelhas. Em boca, apresenta acidez delicada e boa cremosidade. É refrescante, com alta persistência gustativa e bastante aromático.

**Temperatura de serviço:** 8 a 10°C

### Premiações:

- Medalha de recomendação - International Wine Challenge
- Medalha de Ouro - Wines of Brazil Awards 2019 e 2020
- Medalha de Prata Vinalies 2021
- Doble Medalla de Oro e 93 pontos - Concurso Internacional de Vinos y Licores 2021
- Medalha de Ouro - 12º Concurso do Espumante Brasileiro
- Medalha de Ouro - Challenge Du Vin 2022
- Medalha de Ouro - Brazil Wine Challenge 2022
- Medalha de Bronze - Decanter 2022
- Medalha de Recomendação - International Wine Challenge 2022

Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1002	2204.1010	7898329410975	67898329410977	20 caixas	80 caixas

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco  
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

[www.espumantesamitie.com.br](http://www.espumantesamitie.com.br)

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

[comercial@espumantesamitie.com.br](mailto:comercial@espumantesamitie.com.br)

@espumantesamitie

