



AMITIÉ

AMITIÉ CUVÉE BRUT

A melhor expressão do terroir da Serra Gaúcha, Amitié Cuvée Brut 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

Variedades: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Método de elaboração: Charmat

Notas de degustação: Coloração amarelo palha e fino perlage, aroma de frutas cítricas, em boca é cremoso com acidez refrescante e equilibrada. Possui excelente volume de boca, com retrogosto agradável.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C

Premiações:

- 91 Pontos – Decanter World Wine Awards 2019
- Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards 2019 e 2020
- Medalha de Ouro Brazil Wine Challenge 2020
- Medalha de Bronze - International Wine Challenge 2020
- Medalha de recomendação - International Wine Challenge 2021
- Medalha de Ouro - 12º Concurso do Espumante Brasileiro
- Medalha Bronze - Concurso IWSC 2022
- Medalha de Prata - Decanter 2022

| Código | NCM | EAN | DUN | Lastro | Pallet |
|--------|-----------|---------------|----------------|-----------|-----------|
| 1001 | 2204.1010 | 7898329410968 | 67898329410960 | 20 caixas | 80 caixas |

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

www.espumantesamitie.com.br

- +55 (54) 3452.5241
- +55 (54) 9 8429.9620
- comercial@espumantesamitie.com.br
- @espumantesamitie

