

DILEMA *No hay tal*



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Varietade: Torrontés e Chardonnay.

Vinhedo: Região Leste, Mendoza, Argentina

Vinificação: Método Charmat. Este espumante tem a particularidade de ter uma única fermentação que ocorre em autoclaves, e é fermentado apenas com açúcar de uva natural.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

O Espumante Dilema Branco Doce Natural foi elaborado através do método charmat. É um vinho fresco com borbulhas finas e delicadas. Na vista é amarelo esverdeado com reflexos dourados. No nariz apresenta expressivas notas de frutas tropicais e cítricas. Paladar refrescante, com acidez equilibrada e delicadamente doce. Ideal para acompanhar queijos moles, pratos temperados e sobremesas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 4° e 6°.



dilema_wines

