












ESPUMANTE OREMUS BRUT

A linha de vinhos finos e espumantes **Oremus** é uma verdadeira representação da tradição enraizada na Fante. Essa linha oferece uma seleção excepcional de produtos vibrantes, intensos e autênticos, que são cuidadosamente maturados para preservar sua juventude e garantir o sabor e o aroma característicos da região dos Altos Montes de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha.

-  **Categoria:** Espumante Branco
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Classificação:** Brut
-  **Volumes:** 750ml
-  **Gradação Alcoólica:** 11,5% vol.
-  **Castas:** Assemblage de uvas finas

 **Características Sensoriais:** Possui uma tonalidade amarelo-esverdeada, com perlage fina, abundante e persistente que perdura na taça. Na boca, revela-se um espumante extremamente refrescante devido à sua acidez equilibrada.

 **Harmonização:** É uma escolha ideal para harmonizar com queijos salgados e ácidos, além de ser perfeito para acompanhar uma variedade de frutos do mar. É também uma excelente opção para ser apreciado junto com tábuas de frios e petiscos.

 **Temperatura de serviço:** 3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo