

Espumantes



Os Espumantes De Cezaro são elaborados a partir de uvas cultivadas ecologicamente sem a adição de adubos químicos sintéticos e sem a utilização de agrotóxicos. Nossos produtos são para todos os gostos e trazem a combinação de aromas e sabores ideais para consumo diário e para comemorações. Por se tratar de um produto natural, poderá ocorrer formação de cristais (sais minerais da uva) no fundo da garrafa, em nada alterando a qualidade da espumante.



Espumante Brut Método Champenoise

Espumante de coloração amarelo palha com reflexos dourados. Seu aroma possui leveza e refrescância. Ao paladar é levemente seco e bem estruturado, com notas cítricas e seu sabor natural é bem persistente.

Garrafa:
750ml

Grad. alcoólica:
12 % Vol



Espumante Demi-Sec Método Champenoise

Espumante de coloração dourada. Seu aroma é de frutas secas e um leve tostado. Ao paladar apresenta-se levemente adocicado, com notas frutais bem evidentes.

Garrafa:
750ml

Grad. alcoólica:
12 % Vol



Espumante Nature Método Champenoise

Este espumante possui cor amarela palha de média intensidade, brilhante, com bolhas muito finas e persistentes. Os aromas estão focados na fruta cítrica, na pêra fresca, nas flores brancas delicadas e no leve toque de pão. Ataque gustativo de ótima cremosidade, fresco, final limpo e refrescante.

Garrafa:
750ml

Grad. alcoólica:
12 % Vol



Como comprar

Você pode comprar nossos produtos através de nosso tele-vendas, email ou entrando em contato com um de nossos distribuidores.



(54) 3261-8510

(54) 9708-3921

contato@vinicoladecezaro.com.br