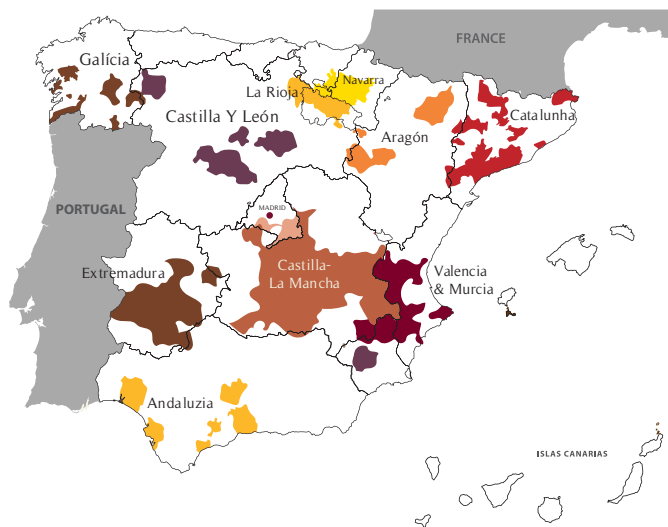


LACRIMA BACCUS

FUNDADA PELA FAMÍLIA RAVENTÓS POCH EM 1890, A VINÍCOLA PEQUENA E FAMILIAR SE TORNOU UM NEGÓCIO QUASE 100 ANOS DEPOIS. HOJE POSSUEM VINHEDOS PRÓPRIOS, INSTALAÇÕES MODERNAS, DE ÚLTIMA TECNOLOGIA E É RECONHECIDA NACIONAL E INTERNACIONALMENTE

A ESPANHA

UM DOS PAÍSES PRODUTORES DE VINHOS MAIS CONHECIDOS DO MUNDO, A ESPANHA CARACTERIZA-SE PELA TIPICIDADE DE SEUS VINHOS. EM CADA REGIÃO E A PARTIR DE CADA UVA, PRODUZ VINHOS ÚNICOS E VARIEDADES CONHECIDAS E ACLAMADAS EM TODO O MUNDO. TAMBÉM HÁ DIVERSIDADE NOS ESTILOS PRODUZIDOS, DEVIDO AO CLIMA E ÀS CARACTERÍSTICAS DE SOLO DISTINTAS POR TODO O PAÍS.



CAVA LACRIMA BACCUS HERETAT RESERVA BRUT

750ML | 1,5L

FUNDADA PELA FAMÍLIA RAVENTÓS POCH EM 1890, A VINÍCOLA PEQUENA E FAMILIAR SE TORNOU UM NEGÓCIO QUASE 100 ANOS DEPOIS. HOJE POSSUEM VINHEDOS PRÓPRIOS, INSTALAÇÕES MODERNAS, DE ÚLTIMA TECNOLOGIA E RECONHECIMENTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

PAÍS: ESPANHA

REGIÃO: BARCELONA

DO: PENEDÈS

TIPO DE VINHO: VINHO ESPUMANTE

UVAS: 30% MACABEU, 45% XARELLO E 25% PARELLADA

ENVELHECIMENTO:

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 11,5% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: COR AMARELA BRILHANTE, COM NUANCES ESVERDEADAS. PERLAGE FINA E DELICADA. AROMA ELEGANTE E FLORAL. EM BOCA É EQUILIBRADO, FRESCO E MINERAL, TRAZ NOTAS DE FRUTAS BRANCAS.

OUTRAS INFORMAÇÕES

TIPO DE FERMENTAÇÃO: MÉTODO TRADICIONAL - CHAMPENOISE

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA: 18 MESES

ACIDEZ: 5,5 G/L (Á. TARTÁRICO)

AÇÚCAR RESIDUAL: 8 G/L

HARMONIZAÇÃO

DE ENTRADAS A PRATOS LEVES, SUA ACIDEZ FUNCIONA COMO UM DELICIOSO CONDUTOR DE SABORES. SUA UNTUOSIDADE REVESTI BEM PRATOS MAIS ELABORADOS.