

ESPUMANTE ASTRAL BIODINÂMICO BRUT

Origem:

Serra Gaúcha/RS – Brasil

Variedade:

Chardonnay e Pinot Noir

Tipo:

Espumante Natural biodinâmico Brut

Volume:

750 mL

Elaboração:

Método tradicional - 12 meses na garrafa

Visual:

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage.

Olfato:

Aromas com notas damasco e amêndoas, com um delicado toque de pão tostado.

Paladar:

Em boca apresenta-se estruturado e cremoso, com ótima persistência

Dados Analíticos

Álcool - 12,0 % v/v

Acidez total - 6,15 g/L

Açúcar - 6,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 7°C.

Harmonização:

Combina com frutos do mar, patês, carne vermelha, aperitivos, peixes e queijos.

