



ESPUMANTE GARIBALDI BRUT 187ML

Origem: Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade: Chardonnay

Tipo: Espumante Natural Branco Brut

Volume: 187 mL

Elaboração: Método Charmat.

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

Olfato: Aromas com notas de abacaxi, maçã e um toque de pão tostado.

Paladar: Estruturado e cremoso, apresenta acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool–12,00% v/v

Acidez total – 6,75 g/L

Açúcar – 12,00 g/L

Temperatura de Serviço: Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização: Combina com canapés, sopas cremosas, peixes crus ou cozidos, frutos do mar, queijos, frios e patês.

