

ESPUMANTE GARIBALDI FLORATTA



Origem - Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade – Moscato de Hamburgo e Moscato de Alexandria

Tipo - Vinho Espumante Doce

Volume - 750 mL

Elaboração – Espumante elaborado por duas variedades de uvas da família Moscato – de Alexandria, branca, e de Hamburgo, tinta, responsável por oferecer o rosa blush de sua coloração sedutora. O protocolo de vinificação baseado em uma única fermentação, ajuda a preservar os aromas frescos e frutados das uvas.

Visual - Coloração rosa blush, com aspecto brilhante e ótima formação de perlage.

Olfato - Aromas com notas de cereja, framboesa e um toque de maçã caramelada.

Paladar - Delicado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante

Dados Analíticos:

Álcool – 7,50 % v/v

Acidez total – 6,1 g/L

Açúcar – 60,0 g/L

Temperatura de Serviço - Melhor apreciado a 4°C.

Potencial de guarda: 2 anos

Tipo de fechamento: rolha de cortiça

Palavra do Enólogo: Espumante leve, com bom frescor, aromas intensos e frutados. Destaca-se pelo excelente equilíbrio entre os açúcares e acidez e pela sua excelente cremosidade.