



ESPUMANTE GARIBALDI VERO MOSCATEL

Origem - Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade – Moscato Branco

Tipo – Vinho Moscatel Espumante Branco

Volume - 750 mL

Elaboração – Método Asti



Visual – Amarelo palha, esverdeado. Límpido, com perlage de borbulhas finas e persistentes.

Olfato – Boa intensidade aromática, lembrando frutas frescas com notas florais.

Paladar – Paladar adocicado, com boa acidez e frescor.

Dados Analíticos:

Álcool – 7,5 % v/v

Acidez total – 5,8 g/L

Açúcar – 70 g/L

Temperatura de Serviço - Melhor apreciado a 4°C.

Potencial de guarda: Ideal ser consumido jovem para preservar seu frescor e notas aromáticas intensas.

Tipo de fechamento: rolha de cortiça

Palavra do Enólogo: Espumante leve, aromático e adocicado. Seus aromas remetem a frutas frescas, de caráter cítrico e leve toque floral. Seu paladar é fresco e equilibrado com os açúcares.