



ESPUMANTE GARIBALDI VERO MOSCATEL ROSÉ

Origem - Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade – Moscato Branco e Moscato de Hamburgo

Tipo – Vinho Moscatel Espumante Rosé

Volume - 750 mL

Elaboração – Método Asti

Visual – Coloração rosé delicado, revelando perlage fino e persistente.

Olfato – Aromas intensos de frutas vermelhas frescas, com toque cítrico.

Paladar – Paladar adocicado com bom frescor e cremosidade.

Dados Analíticos:

Álcool – 7,5 % v/v

Acidez total – 5,8 g/L

Açúcar – 70,0 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 vermelhas frescas como morango e framboesa, com leve toque cítrico. Seu paladar é fresco e equilibrado com os açúcares.

