

## ESPUMANTE GARIBALDI VG EXTRA-BRUT

### Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

### Variedade

Chardonnay e Pinot Noir

### Tipo

Espumante Natural Branco Extra Brut

### Volume

750 mL

### Elaboração

Método Charmat Longo.

### Visual

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

### Olfato

Aromas com notas de abacaxi, baunilha, e um delicado toque de pão tostado.

### Paladar

Estruturado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

### 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.

### Código de barras

7896034301083

### Código Interno

50591

