



ESPUMANTE GARIBALDI VG BRUT ROSÉ

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Chardonnay e Pinot Noir

Tipo

Espumante Natural Rosé Brut

Volume

750 mL

Elaboração

Método Charmat longo, 12 meses de autólise

Visual

Coloração rosa blush delicada, com aspecto brilhante e perlage de borbulhas finas e persistentes.

Olfato

Aromas frutados que remetem a framboesa, morango com notas de pão tostado e frutas secas.

Paladar

Boa estrutura e cremosidade, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool - 12,0 % v/v

Acidez total - 6,0 g/L

Açúcar - 12,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização

Combina com aperitivos, sopas cremosas, canapés, risotos, aves e queijos.

