

ESPUMANTE GARIBALDI ICE ROSÉ DEMI-SEC

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Prosecco, Moscato Branco e Alicante

Tipo

Espumante Natural Rosé Demi-sec

Volume

750 mL

Elaboração

Método Charmat

Visual

Coloração rosé delicada com reflexos violáceos. Perlage de borbulhas finas, intensas e persistentes.

Olfato

Aromas intensos de frutas vermelhas como cereja e morango, combinado com notas florais delicadas e frescas.

Paladar

Excelente equilíbrio entre açúcares e acidez, com intenso frescor que permite o consumo com gelo ou em drinks com frutas.

Dados Analíticos

Álcool – 10,5 % v/v

Acidez total – 7,2 g/L

Açúcar – 37,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C, adicionado de gelo.

Harmonização

Um espumante que encontra seu equilíbrio quando bebido com gelo e é aqui também que se torna atraente na combinação com queijos de massa mole e mel, damasco com geleia de uva ou morango, peixes ao molho agridoce, frutas secas, saladas com molhos levemente doces e sobremesas a base de frutas.

