



ESPUMANTE GARIBALDI VERO DEMI-SEC ROSÉ

Origem

Serra Gaúcha/RS

Variedade

Trebbiano, Malvasia e Alicante

Tipo

Espumante Natural Rosé Demi-sec

Volume

750 mL

Elaboração

Método charmat.

Visual

Coloração vermelho cereja, aspecto brilhante e boa formação de perlage.

Olfato

Aromas com notas de morango e acerola, com um toque sutil de framboesa.

Paladar

Leve e cremoso. Apresenta acidez equilibrada com delicada doçura.

Dados Analíticos

Álcool – 11 % v/v

Acidez total – 5,9 g/L

Açúcar – 45,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 5°C.

Harmonização

Combina com frutas frescas, bolos, mousses, canapés, queijos, frios e patês.

