



ESPUMANTE GARIBALDI VERO BRUT ROSÉ

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Trebbiano, Prosecco e Alicante

Tipo

Espumante Natural Rosé Brut

Volume

750 mL

Elaboração

Método charmat.

Visual

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

Olfato

Aromas com notas de cereja, amora com um delicado toque mineral.

Paladar

Jovem e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 11,5 % v/v

Acidez total – 6,0 g/L

Açúcar – 12,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização

Combina com canapés, aperitivos, sopas cremosas, peixes crus ou cozidos, queijos, embutidos, frios e patês.

