



ESPUMANTE PRIMÍCIAS BRUT

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Trebbiano e Colombard

Tipo

Espumante Natural Branco Brut

Volume

660 mL

Elaboração

Método Charmat.

Visual

Coloração amarelo palha com reflexos dourados, aspecto brilhante e boa formação de perlage.

Olfato

Aromas com notas de maçã, lima e um toque floral.

Paladar

Leve e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 11,5 % v/v

Acidez total – 5,4 g/L

Açúcar – 13,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização

Combina com canapés, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos e patês.

