



ESPUMANTE PRIMÍCIAS DEMI - SEC

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Trebbiano e Colombard

Tipo

Espumante Natural Branco Meio-Doce

Volume

660mL

Elaboração

Método Charmat.

Visual

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

Olfato

Aromas com notas de pêra, pêssego e um toque de mel.

Paladar

Cremoso e suave, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 11 % v/v

Acidez total – 5,8 g/L

Açúcar – 40,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 5°C.

Harmonização

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

