



## ESPUMANTE PRIMÍCIAS MOSCATEL ROSÉ

### Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

### Variedade

Moscato de Hamburgo e Moscato Branco

### Tipo

Vinho Moscatel Espumante Rosé

### Volume

660 mL

### Elaboração

Processo Asti

### Visual

Coloração rosé delicada, com perlage de borbulhas finas e persistentes.

### Olfato

Aromas de frutas vermelhas como cereja e morango, com leve toque cítrico.

### Paladar

Sensação adocicada, com bom frescor e cremosidade.

### Dados Analíticos

Álcool – 7,5% Vol.

Acidez total – 5,65 g/L

Açúcar – 70,0 g/L

### Temperatura de Serviço

4 – 6°C.

### Harmonização

Combina com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.

