

ESPUMANTE GARIBALDI VG NATURE BLANC DE BLANC

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Chardonnay (100%)

Tipo

Espumante Natural Branco Nature (Método Charmat Longo)

Volume

750 mL

Elaboração

Elaborado exclusivamente com uvas Chardonnay. Tomada de espuma realizada em autoclaves pelo Método Charmat Longo, permanecendo 12 meses em contato com as leveduras em autólise, ganhando elegância, estrutura e complexidade.

Visual

Coloração amarelo palha com reflexos levemente esverdeados, perlage de borbulhas finas e persistentes com boa formação de coroa.

Olfato

Aroma de intensidade média-alta, com notas frescas mescladas com toques tostados, mel, damasco e amêndoas.

Paladar

Em boca apresenta-se cremoso, com bom frescor proporcionado por uma acidez equilibrada e boa persistência.

Dados Analíticos

Álcool -13,0 % v/v

Acidez total - 6,0 g/L

Açúcar – 2,50 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado à 6-8°C.

Harmonização

Boa harmonização com carnes brancas, peixes, frutos do mar e aves. Permite ainda harmonização com queijos maturados.

