

ESPUMANTE GARIBALDI PINOT NOIR**Origem**

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Pinot Noir

Tipo

Vinho Rosé Espumante Natural Brut

Volume

750 mL

Elaboração

Método Charmat.

Visual

Coloração vermelho cereja claro com reflexos rosados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage.

Olfato

Aromas com notas de morango, amoras e um toque cítrico.

Paladar

Estruturado e cremoso, apresenta acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 12,00 % v/v

Acidez total – 6,75 g/L

Açúcar – 12,00 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização

Combina com massas, queijos, risotos, peixes crus, sopas cremosas e canapés.

Código de barras

7896034302493

Código Interno

50597



Av. Rio Branco, 833 - Garibaldi - RS - Brasil - Fone (54) 3464 8100 - Fax (54) 3464 8111 - Cx Postal: 121 - 95720-000

sac@vinicolagaribaldi.com.br

www.vinicolagaribaldi.com.br

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.