

**ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL**
**Origem**

Serra Gaúcha/RS - Brasil

**Variedade**

Moscato Branco e Moscato Giallo

**Tipo**

Vinho Espumante Moscatel Branco

**Volume**

750 mL

**Elaboração**

Processo Asti.

**Visual**

Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage.

**Olfato**

Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel.

**Paladar**

Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Dados Analíticos**

Álcool – 7,5 % v/v

Acidez total – 6,0 g/L

Açúcar – 65,0 g/L

**Temperatura de Serviço**

Melhor apreciado a 4°C.

**Harmonização**

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

**Principais Premiações**

CatadOr – GRAN OURO E TROFÉU DE MELHOR ESPUMANTE DO CONE SUL – Chile/ TOP 100 – WAWWJ / Citadelles du Vin – OURO – França / Berliner Wein Trophy – OURO – Alemanha / Sélections Mondiales – OURO – Canadá / La Mujer Elije – DUPLO OURO – Argentina.

**Código de barras**

7896034300833

**Código Interno**

50027



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.*