



A COOPERATIVA

PRÊMIOS

NOTÍCIAS

REPRESENTANTES

GASTRONOMIA

VAREJO E TURISMO

PRODUTOS

CONTATO

[> Espumantes Garibaldi VG](#)

Garibaldi VG Extra Brut


[CARACTERÍSTICAS](#)
[HARMONIZAÇÃO](#)
[COMPRAR](#)

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Chardonnay e Pinot Noir

Tipo

Espumante Natural Branco Extra Brut

Volume

750 mL

Elaboração

Método Charmat Longo.

Visual

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

Olfato

Aromas com notas de abacaxi, baunilha, e um delicado toque de pão tostado.

Paladar

Estruturado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool - 12,0 % v/v

Acidez total - 6,15 g/L

Açúcar - 6,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 7°C.

Principais Premiações

Thessaloniki International Wine Competition – PRATA – Grécia

XIV Concurso Internacional de Vinos Bacchus – PRATA

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