

ESPUMANTE RIO BRAVO MOSCATEL

Elaboração

A elaboração da Espumante Moscatel RioBravo, ocorre com mistura de uvas finas Moscato, Giallo e Alexandria, as quais conferem aromas florais e de frutas, estrutura e corpo ao espumante.

Variedades de Uvas

Moscato, Giallo e Alexandria

Cor

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto visual límpido

Aroma

Frutas como pêssego, baunilha, flores e especiarias

Paladar

Macio e com bom frescor. Apresenta acidez equilibrada e retrogosto agradável

Graduação Alcoólica

7,5%

Temperatura Ideal

8°C