

Saint Germain Espumante Demi-Sec

Em fevereiro de 1931, 16 viticultores resolveram se unir para realizar um sonho coletivo que hoje conta com 1.100 famílias associadas. Este vinho homenageia esta data tão importante para nós, e mostra que um sonho que se sonha junto, torna-se realidade.



ORIGEM

Serra Gaúcha



TEOR ALCOÓLICO

11,5%



CASTAS

Corte de uvas viníferas.



TEMPERATURA DE SERVIÇO

4°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Um Espumante leve, de coloração amarelo-palha, com toques esverdeados. Seus aromas denotam o frescor dos Espumantes da Serra Gaúcha, com notas de maçã verde e pêra. Seu paladar possui um perfeito equilíbrio entre doçura e acidez, com características de um espumante jovem e fresco.



HARMONIZAÇÃO

O Saint Germain Demi-Sec harmonizará com pratos compatíveis com a sua estrutura e doçura. Filés de peixes brancos com molhos doces, como geléia de maracujá, ou agridoces, combinações de frutas secas (como damasco, ameixa e tâmara) com queijos, risotos leves de legumes ou queijos de massa branca, antepastos em conserva ou fritos, frutas frescas em geral puras ou acompanhadas de creme branco, até bolos e tortas pouco doces feitos com frutas, panetone.



**SAINT
GERMAIN**

VINÍCOLA
AURORA

Cooperativa Vinícola Aurora Ltda.
www.vinicolaaurora.com.br
SAC 0800 701 4555