

## ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL VINHO ESPUMANTE MOSCATEL BRANCO 750 mL

Há quase um século, a Cooperativa Vinícola Garibaldi traduz em cada garrafa o orgulho de uma história construída sobre cooperação, trabalho e paixão pela vitivinicultura. Nascida na capital nacional do espumante - Garibaldi-RS, a marca carrega o legado de gerações de pequenos produtores que, juntos, transformaram o terroir local em sinônimo de excelência e autenticidade. A linha de espumantes Garibaldi reflete essa trajetória de excelência e diversidade, oferecendo estilos que encantam diferentes paladares e momentos: dos frescos e vibrantes Moscatéis, aos elegantes Brut do método Charmat. Garibaldi é uma celebração em forma de borbulhas - um brinde à história, à cooperação e ao protagonismo de uma marca que há décadas eleva o nome do Brasil nas taças do mundo.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADES:** Moscato Branco e Moscato Giallo

**ORIGEM DAS VARIEDADES:** Itália

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Conservação do mosto refrigerado em tanques térmicos (0° C)

Tomada de Espuma Direta (Única Fermentação) em tanques de pressão com temperatura de 13-15°C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação






Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica



### ASPECTOS SENSORIAIS

-  Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage
-  Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel
-  Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante
-  Harmoniza com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês
-  Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 7,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 90 meq/L

**AÇÚCARES:** 65 g/L

**pH:** 3,30