



ESPUMANTE GARIBALDI FLORATTA

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE ROSÉ

750 mL

O Garibaldi Floratta é um convite sensorial para reconectar-se com a essência da natureza. Inspirado no termo italiano que designa "florescer", este produto celebra a comunhão perfeita entre o homem e a natureza por meio da arte da vitivinicultura. Cada gole do Floratta renova esse convite, destacando a beleza e a harmonia que resultam dessa conexão vital. Descubra a pureza e o frescor que florescem nas taças do Garibaldi Floratta e brinde a essa união.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Moscato de Hamburgo e Moscato Giallo

ORIGEM DAS VARIETADES: Inglaterra e 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 rosa blush, com aspecto brilhante e ótima formação de perlage

 Aromas com notas de cereja, framboesa, notas cítricas e florais

 Delicado e cremoso, com acidez marcante e refrescante

 Harmoniza muito bem com doces a base de frutas vermelhas, doces cremosos, chocolate meio amargo, queijos azuis e pratos levemente apimentados

 Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 7,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 100 meq/L

AÇÚCARES: 60 g/L

pH: 3,25