



ESPUMANTE GARIBALDI PROSECCO ROSÉ ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT 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: Prosecco (95%) e Pinot Noir (5%)

ORIGEM DAS VARIEDADES: Itália e França

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

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos base Prosecco e Pinot Noir

Tomada de espuma em tanque de pressão (Método Charmat)

Autólise por 1 mês a 12 °C

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosé delicada com perlage fino, intenso e persistente



Boa intensidade e complexidade aromática, lembrando frutas cítricas, morango e flores vermelhas



Delicado e cremoso, com uma acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com canapés, saladas, sopas cremosas, peixes leves, frutos do mar e queijos



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 85 meq/L

AÇÚCARES: 12 g/L

pH: 3,30