

## ESPUMANTE GARIBALDI VG BRUT ROSÉ

### ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

750 mL

*A linha Garibaldi VG é o reflexo do trabalho que nasce pelas mãos de nossas famílias cooperadas e atinge a excelência através da tecnologia de ponta. Representando o vigor de uma marca sólida, esta coleção une a alma do cooperativismo à sofisticação de tintos e brancos marcados pela evolução em madeira, além da complexidade de nossos espumantes Charmat*

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADES:** Chardonnay e Pinot Noir

**ORIGEM DAS VARIEDADES:** França

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

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO:** Espaladeira

**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

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos base Pinot Noir e Chardonnay

Tomada de espuma em tanque de pressão (Método Charmat Longo)

Autólise por 12 meses a 12 °C, com agitação constante

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica



#### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosa blush delicada, com aspecto brilhante e perlage de borbulhas finas e persistentes



Aromas frutados que remetem a framboesa, morango com notas de pão tostado e frutas secas



Boa estrutura e cremosidade, com acidez equilibrada e refrescante



Uma boa pedida para patês, salmão defumado, frango grelhado, bolinho de bacalhau, pastel de queijo e cheesecake de frutas vermelhas



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

#### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 9,0 g/L

**pH:** 3,25