



ESPUMANTE GARIBALDI VG EXTRA BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO EXTRA 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

VARIETADES: Chardonnay e Pinot Noir

ORIGEM DAS VARIETADES: 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 Chardonnay e Pinot Noir

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 amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage



Aromas com notas de abacaxi, baunilha, e um delicado toque de pão tostado



Estruturado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante



Combina bom com ostras, queijos leves, peixes de sabor intenso, embutidos, comida tailandesa (com curry e capim-limão) e legumes grelhados



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 82 meq/L

AÇÚCARES: 6.0 g/L

pH: 3,21