



ESPUMANTE GARIBALDI VG NATURE BLANC DE BLANC

ESPUMANTE NATURAL BRANCO NATURE

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

VARIEDADE: Chardonnay

ORIGEM DA VARIEDADE: 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

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 levemente esverdeados, perlage de borbulhas finas e persistentes com boa formação de coroa



Aroma de intensidade média-alta, com notas frescas mescladas com toques tostados, mel, damasco e amêndoas



Em boca apresenta-se cremoso, com bom frescor proporcionado por uma acidez equilibrada e boa persistência



Ótima escolha para um ceviche, camarões levemente condimentados, pratos a base de frango ou pato, frituras e queijos maturados.



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 2,5 g/L

pH: 3,20