



GARIBALDI ICE ROSÉ – ZERO ÁLCOOL

BEBIDA DE UVA GASEIFICADA ROSÉ

750 mL

A linha Garibaldi ICE traduz a paixão que nasce do cuidado de nossas famílias cooperadas, traduzida em uma experiência intensamente refrescante e contemporânea. Representando a versatilidade de uma marca que celebra a vida, esta linha une a essência da simplicidade com os desafios de produtos modernos. Com acidez marcante e paladar envolvente é a escolha ideal para transformar momentos simples em celebrações vibrantes e descontraídas, perfeito para o consumo com gelo e com frutas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Moscato Branco e Bordô

ORIGEM DAS VARIETADES: Itália e Estados Unidos

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 ELABORAÇÃO

Desengace dos cachos
Prensagem lenta e delicada em prensa inerte
Clarificação prévia do mosto
Armazenamento do mosto em tanques de inox
Formulação do produto
Carbonatação lenta e a baixa temperatura no tanque de pressão até atingir 6 Bar
Filtração tangencial
Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS

-  Coloração rosé delicado, com reflexos violáceos. Borbulhas finas e persistentes resultantes de um processo de carbonatação lento
-  Alta intensidade aromática, lembrando frutas vermelhas frescas e leve floral
-  Adocicado, com boa acidez e refrescância, podendo ou não ser adicionado de gelo no momento do consumo
-  Harmoniza com queijos de massa mole e mel, damasco com geleia de uva ou morango, peixes ao molho agridoce, frutas secas, saladas com molhos levemente doces e sobremesas a base de frutas
-  Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 0,0% v/v
ACIDEZ TOTAL: 75 meq/L
AÇÚCARES: 80 g/L
VALOR ENERGÉTICO: 32 Kcal/100mL