



## GARIBALDI ICE – ZERO ALCÓOL

### BEBIDA DE UVA GASEIFICADA BRANCA

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 Niágara

**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 amarelo palha com reflexos esverdeados. Borbulhas finas e persistentes resultantes de um processo de carbonatação lento
-  Alta intensidade aromática, lembrando flores brancas e frutas tropicais
-  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