



## ESPUMANTE GARIBALDI ICE ROSÉ DEMI-SEC ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DEMI-SEC

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:** Prosecco, Moscato Branco e Alicante Bouschet

**ORIGEM DAS VARIETADES:** Itália e França

**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 VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 16 e 18 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos base Prosecco, Moscato e Alicante Bouschet

Tomada de espuma em tanque de pressão (Método Charmat)

Autólise por 1 mês a 12 °C

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica

### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosé delicada com reflexos violáceos. Perlage de bolhas finas, intensas e persistentes



Aromas intensos de frutas vermelhas como cereja e morango, combinado com notas florais delicadas e frescas



Excelente equilíbrio entre açúcares e acidez, com intenso frescor que permite o consumo com gelo ou em drinks com frutas



Harmoniza com queijos de massa mole e mel, damasco com geleia de uva ou morango, peixes ao molho agri-doce, frutas secas, saladas com molhos levemente doces e sobremesas a base de frutas



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 10,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 100 meq/L

**AÇÚCARES:** 40 g/L

**pH:** 3,20