



ESPUMANTE PRIMÍCIAS DEMI-SEC ESPUMANTE NATURAL BRANCO DEMI-SEC

660 mL

Há quase um século, a Cooperativa Vinícola Garibaldi traduz em cada garrafa o orgulho de uma história construída sobre cooperação, trabalho e paixão pela vitivinicultura.

A linha Garibaldi PRIMÍCIAS se destaca como a porta de entrada para o universo das borbulhas, celebrando o frescor e a vivacidade dos frutos da colheita. Com um perfil extremamente jovem e equilibrado, esses espumantes foram desenhados para quem busca uma experiência leve e sem formalidades, sendo o acompanhamento ideal para celebrações espontâneas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Trebbiano, Prosecco e Malvasia

ORIGEM DAS VARIETADES: Itália

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, Trebbiano e Malvasia

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

 Aromas com notas de pera, pêssego e um toque de mel

 Cremoso e suave, com acidez equilibrada e refrescante

 Harmoniza com frutas frescas, bolos, mousses, canapés, queijos, frios e patês

 Temperatura de serviço 5 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 40 g/L

pH: 3,30