



ESPUMANTE PRIMÍCIAS MOSCATEL ROSÉ

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE ROSÉ

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: Moscato Hamburgo e Moscato Branco

ORIGEM DAS VARIETADES: Reino Unido e 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

Conservação do mosto refrigerado em tanques térmicos (0° C)

Tomada de Espuma Direta (Única Fermentação) em tanques de pressão com temperatura de 13-15°C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosé delicada, com perlage de borbulhas finas e persistentes



Aromas de frutas vermelhas como cereja e morango, com leve toque cítrico



Sensação adocicada, com bom frescor e cremosidade



Harmoniza com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 7,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 70 g/L

pH: 3,30