



ESPUMANTE PRIMÍCIAS MOSCATEL

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE BRANCO

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

VARIEDADES: Moscato Branco

ORIGEM DAS VARIEDADES: 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 amarelo palha, com reflexos esverdeados.
Perlage fino, intenso e persistente



Aromas de flores brancas, frutas cítricas e toque de mel



Paladar adocicado com bom frescor e cremosidade



Harmoniza com sobremesas a base de frutas tropicais e cremes brancos, 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