



ESPUMANTE GARIBALDI VERO BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

750 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 busca pela excelência encontra sua expressão genuína na linha Garibaldi VERO, cujo nome – do italiano “verdadeiro” – reflete o compromisso da cooperativa com a pureza e a fidelidade ao fruto. Desenvolvidos para celebrar a leveza do cotidiano, os espumantes VERO traduzem a honestidade do terroir gaúcho em bebidas vibrantes e refrescantes, convidando o paladar a descobrir a essência real de cada casta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Trebbiano, Prosecco e Alicante Bouschet

ORIGEM DAS VARIEDADES: Itália e França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbota, 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 Trebbiano, Prosecco 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 vermelho cereja, aspecto brilhante e boa formação de perlage



Aromas com notas de cereja, amora com um delicado toque mineral



Jovem e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante



Combina com canapés, aperitivos, sopas cremosas, peixes crus ou cozidos, queijos, embutidos, frios e patês



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 13 g/L

pH: 3,30