



ESPUMANTE GARIBALDI VERO BRUT ESPUMANTE NATURAL BRANCO 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 e Prosecco

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

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 e Trebbiano

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 abacaxi, lima e um toque mineral
-  Leve e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante
-  Combina com canapés, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos 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