



## ESPUMANTE GARIBALDI VERO DEMI-SEC ESPUMANTE NATURAL BRANCO DEMI-SEC 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 Malvasia

**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, 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, mel, e um toque floral

 Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante

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

 Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 11% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 40 g/L

**pH:** 3,30