



## ESPUMANTE GARIBALDI VERO MOSCATEL ROSÉ VINHO MOSCATEL ESPUMANTE ROSÉ

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:** Moscato Branco e Moscato de Hamburgo

**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 rosé delicado, revelando perlage fino e persistente



Aromas intensos de frutas vermelhas frescas, com toque cítrico



Paladar adocicado 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:** 3,35