



ESPUMANTE GARIBALDI VERO MOSCATEL

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE BRANCO

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

VARIEDADE: Moscato Branco

ORIGEM DA VARIEDADE: 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

 Amarelo palha, esverdeado. Límpido, com perlage de borbulhas finas e persistentes

 Boa intensidade aromática, lembrando frutas frescas com notas florais

 Paladar adocicado, com boa acidez e frescor

 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