

# ESPUMANTE GARIBALDI NATURE SUR LIE

ESPUMANTE NATURAL BRANCO NATURE  
750 mL

*O Garibaldi Sur Lie é um espumante em seu estado mais puro e indomado. Elaborado pelo método tradicional, ele dispensa o degorgement, mantendo-se em contato eterno com as leveduras para preservar a alma viva do espumante.*

*Essa união confere ao rótulo uma complexidade sensorial rara, onde aromas de panificação e mel se entrelaçam em um visual naturalmente turvo – o selo de sua autenticidade. Com uma textura cremosa e evolução contínua na garrafa, ele é uma homenagem a vanguarda da Serra Gaúcha, entregando o frescor da terra em sua forma mais plena.*

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIETADES:** Chardonnay e Pinot Noir

**ORIGEM DAS VARIETADES:** França

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO:** Espaladeira

**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 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Estabilização tartárica

Tomada de Espuma e maturação (autólise) de 36 meses em ambiente com temperatura controlada de 12-14°C

Sem degorgement, permanecendo em autólise até o momento em que for consumido



## ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo dourado com aspecto turvo, decorrente das borras finas que permanecem no produto



Aromas complexos com notas intensas de panificação, frutas secas e toque de mel



Complexo e elegante. Se destaca por sua cremosidade e persistência, tendo boa estrutura e leve refrescância da acidez



Combina bem com comida japonesa (salmão e sashimi), patês, queijos salgados e maturados, frituras e até carpaccio de carne



Ideal consumir entre 2 a 4 °C

## DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 1,0 g/L (residual)

**pH:** 3,34