



GARIBALDI MOSCATO ZERO ÁLCOOL ROSÉ BEBIDA DE UVA GASEIFICADA ROSÉ

750 mL

A linha Garibaldi Zero Álcool traduz o cuidado e a dedicação que nascem do trabalho de nossas famílias de cooperados, unindo tradição e tecnologia avançada em produtos inclusivos. Representando a versatilidade de uma marca atenta às novas tendências, esta linha une a essência do cooperativismo à leveza de espumantes refrescantes, frutados e elegantes, criados para quem busca uma experiência sofisticada e sem restrições.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Moscato Branco, Bordô e Isabel

ORIGEM DAS VARIETADES: Itália e Estados Unidos

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

Armazenamento do mosto em tanque refrigerado a 0°C

Formulação do produto em tanques de inox com mistura do Mosto Branco Moscatp com o Mosto Tinto de uvas americanas

Carbonatação lenta e a baixa temperatura no tanque de pressão até atingir 6 Bar

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosé delicada, com reflexos violáceos. Borbulhas finas com boa formação de perlage



Boa complexidade aromática, com aromas característicos das variedades Moscatéis, com toque de frutas e flores vermelhas típicos das uvas americanas



Apresenta sabor adocicado com bom equilíbrio entre açúcares e acidez, o que lhe confere frescor e intensidade no paladar



Ideal para harmonizar com sobremesas e pratos agridoces



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 0,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 90 g/L

VALOR ENERGÉTICO: 36 Kcal/100mL