GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA
A vida em harmonia

ESPUMANTE GARIBALDI PROSECCO ROSÉ SWEET

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DEMI-SEC

750 mL

O espumante Garibaldi Prosecco SWEET reflete a trajetória de excelência e diversidade que a Cooperativa Vinícola Garibaldi oferece. Além de um estilos que encanta diferentes paladares e momentos. Representando a versatilidade de uma marca atenta ao paladar contemporâneo, este rótulo une a essência do cooperativismo à cremosidade de um rosé único. Elaborado para celebrar os melhores momentos, ele encanta por sua delicada coloração e pela harmonia entre o frescor cítrico e a suavidade de seu dulçor.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Prosecco e Pinot Noir

ORIGEM DAS VARIEDADES: Itália e França

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
Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho
Assemblage dos vinhos base Prosecco e Pinot Noir
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 rosé delicada, com perlage de borbulhas finas e persistentes, que levam a uma boa formação de coroa na superfície da taça

Aromas intensos de frutas frescas com caráter cítrico e notas de frutas vermelhas como morango e framboesa

Em boca é macio, com equilíbrio entre a doçura e acidez. Fresco, leve, cremoso e fácil de beber

Harmoniza bem com frutas, canapés, petiscos, saladas, carnes brancas e pratos leves em geral. Por seu caráter doce, também pode harmonizar com sobremesas

Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10% v/v

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L

AÇÚCARES: 30 g/L

pH: 3,30

(54) 3464-8100 sac@vinicolagaribaldi.coop.br www.vinicolagaribaldi.com.br