



ESPUMANTE ASTRAL ORGÂNICO BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

750 mL

O Garibaldi Astral une a alma do cooperativismo à filosofia da agricultura biodinâmica para criar o primeiro espumante brut certificado da categoria no Brasil. Nascida do cultivo cuidadoso de nossas famílias cooperadas que integram a terra e os astros, esta obra-prima de uvas Chardonnay e Pinot Noir destaca-se por seu amadurecimento paciente de 12 meses na própria garrafa. Uma joia estruturada, fresca e de paladar sedoso, desenhada para celebrar a vida em profunda harmonia com o universo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Chardonnay e Pinot Noir

ORIGEM DAS VARIEDADES: França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

SISTEMA DE CULTIVO: Orgânico, seguindo os preceitos da agricultura Biodinâmica

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

Estabilização tartárica

Assemblage dos vinhos bases Chardonnay e Pinot Noir

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

Remuage manual

Degorgement e adição de licor de expedição

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha com reflexos dourados, boa limpidez e ótima formação de perlage



Aromas com notas damasco e amêndoas, com um delicado toque de pão tostado



Em boca apresenta-se estruturado e cremoso, com ótima persistência



Harmoniza com frutos do mar, patês, carne vermelha, aperitivos, peixes e queijos



Temperatura de serviço de 7 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 9,0 g/L

pH: 3,45