



ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL

VINHO ESPUMANTE MOSCATEL BRANCO

375 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. Nascida na capital nacional do espumante - Garibaldi-RS, a marca carrega o legado de gerações de pequenos produtores que, juntos, transformaram o terroir local em sinônimo de excelência e autenticidade.

A linha de espumantes Garibaldi reflete essa trajetória de excelência e diversidade, oferecendo estilos que encantam diferentes paladares e momentos: dos frescos e vibrantes Moscatéis, aos elegantes Brut do método Charmat. Garibaldi é uma celebração em forma de borbulhas — um brinde à história, à cooperação e ao protagonismo de uma marca que há décadas eleva o nome do Brasil nas taças do mundo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Moscato Branco e Moscato Giallo

ORIGEM DAS VARIEDADES: 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



Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage



Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel



Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 7,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L

AÇÚCARES: 65 g/L

pH: 3,30