



## VINHO GARIBALDI VG PALAVA

**Origem:**  
Serra Gaúcha

**Variedade:**  
Palava

**Tipo:**  
Vinho Fino Branco Seco

**Volume:**  
750 mL

**Elaboração:**  
Colheita manual com seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento para liberação do mosto, sem trituração da casca e sementes. Prensagem controlada em prensa inerte, extraindo no máximo 55% de rendimento. Clarificação do mosto e fermentação em tanques de inox, com controle de temperatura e uso de leveduras selecionadas que potencializam a intensidade aromática varietal. Conservação em tanques de aço inoxidável sem contato com madeira

**Visual:**  
Límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha com leves reflexos esverdeados.

**Olfato:**  
Apresenta alta intensidade e boa complexidade aromática. Suas notas remetem a aromas terpenos e florais, que lembram maçã verde, pêssego e nectarina, com notas de rosas e jasmim.

**Paladar:**  
Elegante e Refrescante. Tem no equilíbrio sua identidade, com corpo, álcool e acidez moderados e presentes em completa harmonia, resultando em um retrogosto intenso e persistente remetendo a notas cítricas e florais.

**Dados Analíticos**  
Álcool – 12,5 % v/v  
Acidez total – 6,0 g/L  
Açúcar – 1,8 g/L

**Temperatura de Serviço:**  
Melhor apreciado a 8 e 10°C

**Harmonização:**  
Suas características de aroma e sabor, trazem para uma harmonização com pratos marcantes, que utilizam especiarias como curry na elaboração, destacando a culinária asiática e tailandesa. Também vai muito bem com pratos agrídoces como costelinha suína com abacaxi ou ave recheada com frutas secas. Outro destaque é com fruto do mar, imagine uma lagosta na manteiga com uma taça de Palava!

**Esta ficha foi elaborada com a colaboração de:** Thais Nunes Sabará do perfil [@naminhataca](#), Keli Bergamo do perfil [@kelibergamo](#), Daniel Perches do perfil [@vinhosdecorte](#), Roberto Rodrigues de Araujo Junior do perfil [@confrariadoobob](#), Deisi da Costa do perfil [@dacostadeisi](#), Rafael Martins do perfil [@vinhosdosommelier](#) e Anna Costa do perfil [@vinhotododia](#), com supervisão do Enólogo Ricardo Morari.

