



IRSAI OLIVER

VINHO FINO BRANCO SECO

2025 | 750 mL

A linha Garibaldi In Veritas é a expressão máxima da vitivinicultura moderna, carregando o conceito de terroir e identidade em cada nova cultivar. Sua origem se dá pelo vinhedo experimental da Cooperativa Vinícola Garibaldi, um espaço dedicado à pesquisa e inovação, onde diferentes variedades e manejos são testados. Cada fileira carrega mais que uma nova variedade, carrega o resultado de pesquisa, dedicação e paixão pela viticultura brasileira.

O Irsai Oliver é fruto dessa ousadia: cultivado na Fileira 46, ele traduz o resultado de anos de pesquisa, inovação e amor pelo vinho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Irsai Oliver

CLONE: VCR 189

ORIGEM DA VARIEDADE: Hungria

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 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação


Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho


Estabilização tartárica

Filtração


Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS

 Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados

 Intensa expressão aromática, revelando notas de flores brancas, frutas tropicais como lichia e manga, além de um delicado toque moscatel

 Leve, refrescante e extremamente agradável

 Vinho descomplicado e versátil, que permite boa harmonização com entradas, canapés, saladas, peixes e frutos do mar

 Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 85 meq/L

AÇÚCARES: 1,2 g/L

pH: 3,34