



## GARIBALDI HARMONIA CHARDONNAY

### VINHO FINO BRANCO SECO

750 mL

*Os vinhos Garibaldi Harmonia traduzem o propósito da cooperativa: a busca da harmonia perfeita do vinhedo à mesa. Esse conceito celebra a relação entre o homem e a terra – o saber ancestral do agricultor, seu toque, sua paciência e respeito pelo ciclo das videiras – integrando pessoas, saberes e inovação. Em cada garrafa pulsa essa entrega coletiva, onde tecnologia, tempo e sensibilidade se entrelaçam, resultando em vinhos de identidade marcante onde sabor, excelência e significado cultural e social ganham forma a cada taça.*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADE:** Chardonnay

**ORIGEM DA VARIEDADE:** França

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO:** Espaladeira

**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos sem esmagamento

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 14 e 15°C

Uso de leveduras selecionadas

Maturação em barricas de carvalho francês de primeiro uso por 12 meses

Estabilização tartárica

Filtração em filtro tangencial

Engarrafamento

### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha com leve tom dourado, límpido e brilhante.



Em seus aromas apresenta mineralidade envolvente, combinada a notas intensas de frutas tropicais maduras, envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha, cedidas pela combinação de barricas francesas.



Paladar potente e volumoso, com bom frescor e persistência longa.



Harmoniza perfeitamente com frutos do mar e ostras, peixes (crus, grelhados ou em molho), aves grelhadas e foie gras.



Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,8% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 85 meq/L

**AÇÚCARES:** 1,2 g/L

**pH:** 3,34