



GARIBALDI HARMONIA CORTE I

VINHO FINO TINTO 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

VARIEDADES: Tannat, Marselan, Merlot e Ancellotta

ORIGEM DAS VARIEDADES: Tannat, Marselan e Merlot (França) / Ancellotta (Itália)

LOCALIZAÇÃO DOS VINHEDOS: Tannat e Marselan (Campanha Gaúcha) / Merlot e Ancellotta (Serra Gaúcha)

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 com leve esmagamento

Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas à 2°C

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 20 e 22°C

Maceração com as cascas por 14 dias

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em barricas de carvalho francês, americano e croata de primeiro uso, por 24 meses.

Estabilização tartárica

Filtração leve

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rubi intensa e profunda, com lágrimas densas e untuosas.



Alta intensidade aromática, sendo a base de aromas formada por notas de fruta madura, geléia, cassis e leve mentol. A maturação em diferentes estilos de barricas aportou notas de cacau, tabaco e amêndoas.



Paladar de taninos firmes e pontentes, o que lhe confere estrutura e longo potencial de guarda.



Aposte em pratos intensos como carnes vermelhas assadas ou grelhadas (cordeiro, bisteca Fiorentina), carnes de caça (javali, pato), massas com molhos ricos (ragu de javali), e queijos curados e potentes.



Temperatura de serviço de 16 a 18 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 2,5 g/L

pH: 3,65