



VINHO GARIBALDI VG CHARDONNAY

VINHO FINO BRANCO SECO

2025 | 750 mL

A linha Garibaldi VG é o reflexo do trabalho que nasce pelas mãos de nossas famílias cooperadas e atinge a excelência através da tecnologia de ponta. Representando o vigor de uma marca sólida, esta coleção une a alma do cooperativismo à sofisticação de tintos e brancos marcados pela evolução em madeira, além da complexidade de nossos espumantes Charmat

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

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 com aduelas de carvalho francês por 6 meses

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Apresenta coloração amarelo palha com leves reflexos dourados



Aromas intensos de frutas maduras como abacaxi, pêssego e banana, com nuances tostadas que remetem a baunilha



No paladar, apresenta boa persistência, frescor e volume



Harmoniza com peixes, frutos do mar, risotos leves e saladas



Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,6% v/v

ACIDEZ TOTAL: 85 meq/L

AÇÚCARES: 1,8 g/L

pH: 3,36