



VINHO ACORDES CHARDONNAY

VINHO FINO BRANCO SECO

2024 | 750 mL GRAN RESERVA

A linha Garibaldi Acordes é a expressão máxima do nosso terroir, unindo a precisão da elaboração premium à profundidade do envelhecimento em uma sinfonia de sabores lapidada pelo tempo, criada para superar as expectativas dos paladares mais exigentes com detalhes que buscam a sua satisfação absoluta.

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 barricas de carvalho francês por 6 meses

Estabilização tartárica

Filtração

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha, com nuances douradas, límpida e brilhante



Alta intensidade aromática, lembrando abacaxi em calda, frutas cítricas, baunilha e manteiga



Revela alta intensidade, boa untuosidade e ótima cremosidade com excelente equilíbrio e retrogosto prolongado.



Ótima pedida para massas com molho branco cremoso, peixes gordurosos e intensos, risoto de cogumelos e parmesão, queijos maturados e macios



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 87 meq/L

AÇÚCARES: 1,2 g/L

pH: 3,43