GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA
A vida em harmonia

PÁLAVA

VINHO FINO BRANCO SECO

2026 | 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 Pálava é fruto dessa ousadia: cultivado na Fileira 50, ele traduz o resultado de anos de pesquisa, inovação e amor pelo vinho.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Pálava

CLONE: VCR 197

ORIGEM DA VARIEDADE: República Tcheca

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 tangencial
Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS

Límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha com leves reflexos esverdeados.

Alta intensidade e boa complexidade aromática. Suas notas remetem a aromas terpenos e florais, que lembram maça verde, pêssego e nectarina, com notas de rosas e jasmim

Elegante e refrescante, com equilíbrio entre corpo, álcool e acidez, resultando em retrogosto intenso e persistente com notas cítricas e florais

Harmoniza com canapés, risotos leve, pratos agridoces e frutos do mar

Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

DADOS ANALÍTICOS

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 1,8 g/L

pH: 3,36

(54) 3464-8100 sac@vinicolagaribaldi.coop.br www.vinicolagaribaldi.com.br