



VINHO GARIBALDI CABERNET SAUVIGNON VINHO FINO TINTO SECO

2025 | 750 mL RESERVA

A linha Garibaldi Memórias nasce como um tributo à nossa própria história. É o compromisso de valorizar os ciclos fundamentais que moldaram nossa trajetória desde a fundação, transformando décadas de dedicação em vinhos de excelência. Cada rótulo desta coleção destaca datas emblemáticas que simbolizam nosso crescimento e a superação de desafios. Mais do que vinhos, são registros líquidos que ajudaram a construir aquela que hoje é uma das principais referências da vitivinicultura brasileira: a Cooperativa Vinícola Garibaldi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIIDADE: Cabernet Sauvignon

ORIGEM DA VARIIDADE: França

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 barricas de carvalho francês por 6 meses

Estabilização tartárica

Filtração

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi, com aspecto límpido, boa viscosidade e formação de lágrimas



Aromas de frutas vermelhas, com notas de mirtilo, framboesa e um toque de especiarias



Apresenta bom corpo, com equilíbrio de acidez e taninos aveludados



Seu DNA geográfico permite combinações com massas com molhos intensos, queijos maturados, risotos com sabores terrosos como cogumelos e azeite trufado



Temperatura de serviço de 15 a 17 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 2,5 g/L

pH: 3,34