

VINHO GARIBALDI CHARDONNAY VINHO FINO BRANCO SECO

2026 | 750 mL

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

VARIEDADE: Chardonnay

ORIGEM DA VARIEDADE: 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 amarelo palha com reflexos esverdeados. Aspecto límpido e brilhante, com boa viscosidade



Aromas que remetem a frutas tropicais como maracujá, abacaxi e nuances florais, com leve toque vegetal



Leve e jovem, com acidez refrescante e equilibrada



Ótimo para acompanhar saladas de folhas verdes com frutas, queijos de textura macia e frescos como Camembert e mussarela de búfala e peixes grelhados com ervas frescas



Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 1,2 g/L

pH: 3,34