



VINHO GARIBALDI SAUVIGNON BLANC

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: Sauvignon Blanc

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 delicada com tons esverdeados



Alta intensidade aromática, com aromas que remetem a frutas tropicais como goiaba e maracujá, frutas de polpa branca e notas de aspargos verdes



Em boca apresenta acidez equilibrada, com bom frescor e persistência



Famoso pela clássica harmonização com queijo de cabra, vai bem também com pratos a base de vegetais como aspargos, ervilhas e pimentão verde e especiarias



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L

AÇÚCARES: 1,3 g/L

pH: 3,34