



VINHO GARIBALDI VG ALVARINHO

VINHO FINO BRANCO SECO

2025 | 750 mL

A linha Garibaldi VG é o reflexo do trabalho que nasce pelas mãos de nossas famílias cooperadas e atinge a excelência através da tecnologia de ponta. Representando o vigor de uma marca sólida, esta coleção une a alma do cooperativismo à sofisticação de tintos e brancos marcados pela evolução em madeira, além da complexidade de nossos espumantes Charmat

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Alvarinho

ORIGEM DA VARIEDADE: Portugal

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 tanques de inox com aduelas de carvalho francês por 4 meses

Estabilização tartárica

Filtração

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Vinho de coloração amarelo palha, muito límpido e brilhante



Aromas intensos de frutas maduras como damasco, pêssego e nectarina, com nuances florais e sutil toque tostado



Boa acidez, que lhe confere frescor e vivacidade, com retrogosto frutado e boa persistência.



Ótima companhia para mariscos e crustáceos, bacalhau as natas, culinária asiática (sushi e sashimi), saladas frescas e tábua de frios



Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,8% v/v

ACIDEZ TOTAL: 93 meq/L

AÇÚCARES: 1,5 g/L

pH: 3,34